COZINHEIRO MODERNO,

OU NOVA

ARTE DE COZINHA,

ONDE SE ENSINA PELO METHODO mais facil, e mais breve o modo de se prepararem varios manjares, tanto de carne, como de peixe: Mariscos, legumes, ovos, lacticinios: Varias qualidades de massas para pães, empadas, tortas, timbales, pasteis, bolos, e outros pratos de entre-meio: Varias receitas de caldos para differentes sopas: Caldos para doentes, e hum caldo portativo para viagens longas.

Com huma observação sobre algumas frutas; o tempo de se colherem; tanto para se comerem na sobremeza, como para doces, e se conservarem para o Inverno.

DADO A' LUZ

POR

LUCAS RIGAUD,

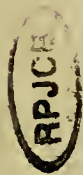
Hum dos Chéfes da Cozinha de Suas Mageſtades Fidelissimas, &c.

Quarta Edição correcta, e emendada.

LISBOA. M. DCCC. VII.

NA TYPOGRAFIA LACERDINA.

Com licença da Mesa do Desembargo do Paço.

Vende-se na Loja de Paulo Martin, e filhos Mercadores de Livros defronte do Chafariz do Loreto. N. 6.

AO LEITOR.

O Que me obrigou a dar á luz esta obra, foi ver hum pequeno livro, que corre com o titulo de *Arte de Cozinha*, escrito no idioma Portuguez; o qual he táo defeituoso, que sem lhe notar os erros, e impropriedades em particular, se deve regeitar inteiramente como inutil, e incompativel com os ajustados dictames da mesma Arte.

Nesta obra te offereço, benevolo Leitor, tres annos de trabalho, depois de ter praticado quanto nella se contém, pelo decurso de trinta annos nas principaes Cortes da Europa; como na de París, Londres, Turim, Napoles, e Madrid, além de outras innumeraveis partes, em que me tenho achado, e aonde vi as diversas operaçóes dos mais famosos Artistas.

Tem a Arte de Cozinha, assim (como todas as mais) os seus necessarios principios, e ajustadas nórmas. Para se formar qualquer sujeito perito nella, he necessario unir a prática á theorica; tendo por infallivel, que aquelle, que abraçar o exercicio desta Arte com a applicaçáo effectiva á leitura desta obra, conceberá idéas, e combinaçóes, que talvez nunca lhe occorressem: donde se collige a indispensavel obrigaçáo, que os Professores tem de estarem versados na theorica desta Arte, quando náo ponderassem a utilidade, que se lhes segue de conhecerem os alimentos, que preparáo,

as

as differentes qualidades das viandas, e legumes; assim como outros muitos condimentos de que continuamente usão. A sua prudente mão determinando então as quantidades com melhor acerto, sahiráõ mais saborosos, e delicados os manjares, e igualmente lisongeando o gosto, vigorizaráõ a saude.

Julguei superfluo o mandar estampar Mappas para a regularidade do serviço da Meza, por me parecerem inuteis para os que com acerto exercitão esta Arte, persuadindo-me, que a sua idéa lhes subministrará meios superiores ao mais concertado Mappa. O que supposto, convém aos Grandes, que costumão dar Meza, fazerem eleição de sugeito, que plenamente conheça a delicadeza de todas as iguarias, precavendo-se por este meio o confuso desar, que quotidianamente se nota nas maiores Casas, nas quaes presumem, que para a regularidade do serviço, e para fazer as ordinarias provisões, tem sufficiente capacidade qualquer rustico, que nada concebe das particulares circumstancias, por cuja razão os Grandes, a pezar da muita despeza que fazem, são mal servidos, e por consequencia os melhores Officiaes ficão pouco acreditados.

Vale.

CO-

COZINHEIRO MODERNO.

CAPITULO I.

da Vacca.

SEndo a Vacca tão commua, como necessaria para alimentar os homens, foi preciso imaginar diversos modos de a preparar. Os melhores Bois são os que nos vem da Provincia da Beira; e para se comerem, devem ser novos, e gordos; e em tempo de Inverno devem ficar mortos tres, ou quatro dias; no Outono, e Primavera, dois, ou tres dias; e no Verão vinte e quatro horas sómente; para effeito de se fazer mais tenra a carne. Quando fallar das principaes partes do Boi, explicarei os varios modos de se prepararem, e o uso, que delle se faz.

Da Maçã do peito, e da ponta da Alcatra.

A Maçã do peito, e a ponta da alcatra são as peças mais estimadas, e mais proprias. Cozidas, se servem ordinariamente guarnecidas de salsas, e outras vezes com diversos molhos, como de enchovas, e alcaparras, ou molho de mostarda: tambem se servem guarnecidas de espichas, de salchichas, de pastelinhos fritos, e outras guarnições.

Maçã do peito, e ponta da Alcatra ao natural.

DEitada de molho, lavada depois em duas, ou tres agoas, e atada com barbante qualquer destas peças, se porá em huma panella ao lume com bastante agoa, escumar-se-ha muito bem, deitando-lhe de quando em quando pouca agoa fria; e em estando escumada, se deixará ferver de huma banda sómente, temperada de sal, huma cebola cravejada de cravos da India, algumas raizes, ou legumes, como são cenouras, alhos porros, panéis, (1) hum pé de aipo, &c. Tambem se lhe póde ajuntar paios, chouriços, e presunto. Depois de tudo cozido, se tirará a peça de Vacca fóra, e depois de aparada, e posta em hum prato, se servirá com salsa de roda, ou com as guarnições, e molhos, que melhor parecer.

Per-

(1) Panéis, ou panecios, raizes como a cenoura; mas differente no gosto, e no cheiro.

Perna de Vacca.

A Carne da perna serve para caldos, substancias, brézas, gatéos, empadas, salchichões, e outros varios guizados.

Vacca estufada á moda.

TOmai huma peça de Vacca, lardeia-a com toucinho velho bem grosso, temperada de sal, pimenta, especias, hervas finas, (1) dois dentes de alho, e meio quartilho de vinho; e assim temperada, e marinada (2) tres, ou quatro horas, posto depois tudo em huma panella com pranchas de toucinho por baixo, e por cima, se porá a cozer entre brazas pouco a pouco o espaço de sinco, ou seis horas; e em estando cozida, e com pouco molho, sé servirá quente, ou fria, segundo quizerem.

Alcatra de Vacca á Bréza.

DEsossada que seja huma peça de Vacca do pezo de quinze, ou vinte libras, se lardeará de toucinho grosso, se atará com hum barbante, e se metterá em huma panella com o fundo guarnecido de pranchas de toucinho, e de-

(1) Louro, tomilho, mangericão, salsa, cerefolio, &c.

(2) Temperar em crú, e ficar o tempero tres, ou quatro horas para tomar gosto.

Vacca; e temperada de sal, pimenta, cravo, cebolas, cenouras, duas cabeças de alhos, e huma capella de hervas finas, e cobertas de pranchas de Vacca, e de toucinho como por baixo, se porá a suar entre as brazas; e deitando-lhe depois meia colher de caldo, e meio quartilho de vinho branco, se deixará ferver lentamente. Estando cozida, tire-se-lhe o barbante, enxugue-se da sua gordura, ponha-se sobre hum prato com o ragú (1) de legumes, ou outro qualquer molho, que melhor parecer.

Alcatra de Vacca á Cardeal.

TIrados os olhos da banda debaixo de huma peça de Vacca, se lardeará de toucinho grosso; e temperado, sem furar a parte da flor, se esfregará depois com duas onças de salitre pizado; depois tempere-se de sal, pimenta, especies, hervas finas, e huma pouca de semente de genebra; metta-se em hum boião vidrado, com sua tampa, onde se deixará estar quatro, ou sinco dias; depois cobrindo-a com algumas pranchas de toucinho, embrulhe-se em hum panno, ate-se com hum barbante, e ponha-se a cozer em huma panella com huma canada de vinho tinto, e duas de agoa, com algumas cebolas cravejadas, huma cabeça de alho, cenouras, panéis, louro, mangericão, tomilho, meia noz noscada; e quando estiver cozida, deixe-se esfriar no mesmo caldo; estando fria, desembru-

(1) Veja-se o Capitulo XXI. dos ragús, e môlhos, &c.

brulhe-se, apara-se, e sirva-se para fiambre sobre hum prato com seu guardanapo.

Ponta da Alcatra á Ingleza.

TOme-se huma peça de Alcatra de quinze, ou vinte libras, esfregue-se toda bem com sal, e depois de tomar o sal, que lhe for preciso, lardee-se com salsa inteira, e ponha-se a cozer em huma panella grande com agoa sómente, depois de ferver duas horas, pique-se com huma agulha de lardear: se deitar sangue, não está cozida; mas em entrando a lançar substancia, se tira do lume, e serve-se guarnecida de repolhos, batatas inglezas, nabos, cenouras, ou outra qualquer guarnição que parecer, com boa manteiga derretida. Tambem se póde comer depois de fria.

Ponta da Alcatra no forno.

TOme-se a ponta da Alcatra, do pezo que parecer, lardee-se com toucinho grosso bem temperado, ponha-se em hum vaso proprio ao seu tamanho, com hum quartilho de vinho branco, e depois de temperada, cubra-se de pranchas de toucinho, e coberto o vaso com a sua tampa, e soldada esta com massa, metta-se no forno por tempo de sinco, ou seis horas; tire-se depois, e sirva-se com o seu proprio môlho, tirando-se primeiro a gordura. Tambem a peça redonda da perna se serve do mesmo modo.

Peito de Vacca á Parmezã.

TOme-se hum peito de Vacca inteiro, tiremse-lhe fóra os ossos maiores, e lardee-se de presunto grosso, pelo melhor modo que for possivel; ate-se depois muito bem com barbante; e ponha-se a cozer em huma marmita proporcionada, para que fique justa, no fundo da qual se tenhão posto primeiro humas pranchas de vacca, de vitella, e de toucinho, e por cima do peito de vacca se porão cebolas cortadas em rodas, cenouras, panéis, com outras pranchas de vacca, toucinho, &c. Cubra-se muito bem a marmita, e ponha-se entre fogo moderado por baixo, e por cima, para suar o espaço de huma hora. Humedeça-se depois com vinho branco, e caldo; ferva brandamente, para se cozer de vagar; em estando cozido, ponha-se no prato, em que ha de servir, com hum pouco de culî sem sal, e queijo ralado por cima; e nesta fórma se metta no forno, e estando com boa côr, sirva-se com essencia de presunto, ou molho picante, ou qualquer outro que parecer.

Peito de Vacca no espeto.

HE necessario que seja primeiro meio cozido em huma boa bréza, e depois de frio, e lardeado com toucinho, como se faz ao fricandó, marinallo por tempo de tres, ou quatro horas em vinho branco, vinagre, cebolas, alhos, salsa, sal, pimenta, hervas finas, e rodas de li-

limão; depois mette-se no espeto, e embrulha-se muito bem em papel untado com manteiga; e em estando bem assado, e córado, se sirva com molho picante, ou de enchovas, e alcaparras, ou conforme parecer.

Peito de Vacca á Alemôa.

TOmem-se seis, ou oito arrateis de peito de Vacca, e depois de cortados em sete, ou oito partes iguaes, bem aparados, e deitados de molho, se entezão depois em agoa fervendo; põe-se a cozer em caldo com huma capella de salsa, cebolinha, dois dentes de alho, tomilho, e huma folha de louro; e em estando meio cozidos, se lhe ajuntaráõ seis, ou oito quartos de repolhos, que tambem se entezaráo primeiro, e espremeráõ, e bem atados, com sete, ou oito cebolas inteiras, temperado tudo com pouco sal, e pimenta inteira. Estando tudo quasi cozido, se lhe ajuntará huma duzia de salchichas inteiras, e acabado tudo de cozer, tire-se a carne, e os legumes, ponha-se a escorrer sobre hum peneiro, e depois de bem enxutos da sua gordura, ponhão-se os bocados de Vacca no meio do prato, e guarneça-se toda com o repolho, cebolas, e as salchichas por cima; passe-se o caldo pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, lance-se-lhe por cima, e sirva-se tudo bem quente.

Pei-

Peito de Vacca ralado, ou córado no forno.

DEpois de ser cozido em huma panella, como se faz ordinariamente, tira-se para hum plason (1), e depois de aparado, tomão-se seis gemmas de ovos desfeitas em hum pouco de caldo, meia colher de culí com sal, e pimenta moida, e engrossando tudo isto no lume; se deita por cima da peça de Vaccá, a qual se cobre de pão ralado, e depois de córado; serve-se guarnecida de fatias de pão passadas por ovos, e fritas.

Pão de Vacca.

TOmem o que julgarem necessario da carne magra da coxa da Vacca, e fação hum picado com ametade do que houver de carne com gordura, bem limpa das pelles; em estando tudo picado, ponha-se em hum alguidar, ou cassarola, com bastante toucinho cortado em dadinhos, e alguns dadinhos de presunto; tempere-se com sal, pimenta, chalotas, salsa, cebolinha, meio quartilho de agoa ardente, e quatro gemmas de ovos; e depois de tudo bem misturado com huma colher de páo, guarneça-se huma cassarola com pranchas de toucinho, arrume-se-lhe bem o picado, cubra-se com a sua tampa bem barrada de roda com farinha desfeita em vinagre, e ponha-se a cozer no seu summo por tres, ou quatro horas; e em estan-do

(1) Especie de torteira.

de bem cozido, deixa-se esfriar, e assim frio se serve para prato de entremeio. Tambem se póde servir quente com o molho que parecer.

Differentes modos de preparar as costellas de Vacca.

ESTANDO as costellas mortificadas, (1) e tenras, bem aparadas, e hum pouco grossas, se marináo com sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, huma gota de azeite, e pulverizadas com pão ralado, se assão nas grelhas, e se servem com molho á chalota. (2) Tambem se cozem em húma bréza, e se servem com differentes ragús de legumes. Tambem se podem marinar depois de cozidas na bréza, e depois de frias com azeite, ou manteiga, salsa, cebolinha, e chalotas. Tambem se embrulháo em papel, com toda a sua marinada, e se assão na grelha em cima de outra folha de papel, e se servem quentes na sua papilhota.

Lombo de Vacca de fricandó.

TOME-SE hum, ou dois lombos de Vacca, tirem-se-lhe as pelles, e batáo-se entre dois pannos com a prancha de huma cutella; lardeem-se com toucinho fino, ponháo-se de molho, e depois passem-se hum instante por agoa fervendo; tirem-se desta, e deitem-se em agoa fria;

po-

(1) Morra a rez, segundo se disse no Artigo I. deste Capitulo.

(2) Cebolas pequenas, assim chamadas.

ponhão-se depois a cozer em bom caldo, com huma prancha de toucinho, hum bocado de presunto, huma capella de cheiros, huma cebola com dois cravos da India; em estando cozido, passe-se o caldo pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, e reduza-se até ficar grosso; então se lhe porá o frincandó com o toucinho da banda de graça, e quando estiver com boa côr, tire-se com geito para fóra; desate-se o que ficar pegado no fundo da cassarola com hum pouco de caldo; ajunte-se-lhe hum pouco de culí, e estando gostoso, passe-se outra vez pelo peneiro, e sirva-se bem quente com summo de limão.

Lombo de Vacca com tallos de alface.

TOmem hum lombo de Vacca, corte-se em dois, ou tres bocados, e lardeem cada hum de per si; e preparados, e acabados como o fricandó, tomem os tallos de alfaces, e cozão-nos em hum branco bem nutrido; e depois de bem cozidos, e bem enxutos, ponhão-se em huma essencia de presunto, ajuntando-lhe o que ficou pegado no fundo da cassarola; e estando bem gostoso, se ponhão de roda da carne os tallos, e sirva-se com çumo de limão. Tambem se póde servir com ragú de azedas, ou de espinafres.

Lombo de Vacca á Bréza.

TOmem hum lombo de Vacca bem tenro, e mortificado; tirem-lhe as pelles, lardeeno bem com toucinho grosso, presunto, tiras de

de Vitella, enxovas, e sendo tudo bem temperado, como he costume, coza-se em huma boa bréza bem nutrida; e quando estiver bem cozido, sirva-se com hum môlho feito com culí, e vinho de Champanha, (1) alcaparras, trufas (2) cocumellos, ou com ragú de legumes, como cardos, chicorias, aipo, feijão verde, pepinos, &c.

Lombo de Vacca marinado, e assado no espeto.

TOmem hum lombo de Vacca bem tenro, e depois de aparado, lardee-se com toucinho miudo, em fórma de fricandó; depois marine-se em hum pouco de vinagre, sal, pimenta, louro, rodas de cebola, e alguns dentes de alho; e tendo estado na marinada duas, ou tres horas, tire-se, metta-se no espeto coberto de folhas de papel, e ponha-se a assar. Em estando bem assado mas de fórma que não fique muito secco, se servirá com môlho picante de chalotas.

Lombo de Vacca em manguito.

TOme-se hum lombo de Vacca, e depois de preparado, fure-se com hum páo pelo meio de hum cabo a outro, e depois com huma faca en-

(1) Na falta do vinho de Champanha, vinho branco bom.

(2) Huma qualidade de batatas como as Inglezas, mas mais escuras na cor: por outro nome Tubaras da terra.

enchão o buraco com toucinho picado, salsa, cebolinhas, cocumellos, alho, chalotas, sal, e pimenta; atem-lhe as duas pontas com hum barbante, e ponha-se a assar coberto de pranchas de toucinho, e papel por cima; e estando assado, se sirva com môlho picante.

Aloio, ou Alcatra de Vacca de varios modos.

O Aloio, ou Assém, como lhe chamão em Portuguez, he aquelle bocado, em que está pegado o lombo, o qual depois de mortificado, se mette no espeto; põe-se a assar, e serve-se com a sua propria substancia, ou com huma sôssa picada. Tambem se lardea com toucinho grosso bem temperado, e se coze em huma boa bréza, como a ponta da alcatra, que acima dissemos, e se guarnece com differentes legumes, e hum bom môlho por cima. Depois de assado, e frio, corta-se em fatias delgadas, que sómente se ajuntão, para se aquentarem em hum ragù de pepinos, ou de cardos, chicoria, ou qualquer outro môlho de bom gosto.

Lombo de Vacca em crispina ou redenho.

DEpois de estar muito bem aparado o lombo de todas as suas pelles, se cizelará em muitas fatias, sem as separar, as quaes se encherão de toucinho picado misturado com trufas, salsa, chalotas, pimenta, hum dente de alho, tudo bem picado, e ligado com duas gemmas de ovos; embrulhe-se duas vezes em hum re-

redenho de vitella, ou de porco; ate-se em hum espeto pequeno para se assar, e se irá pingando com hum pouco de azeite misturado com hum pouco de vinho branco; estando assado, e o redenho bem córado, sirva-se com substancia clara, e çumo de limão, ou qualquer outro môlho de bom gosto.

Lombo de Vacca com enxovas á Hollandeza.

LArdeado muito bem o lombo de Vacca de toucinho grosso, e filetes de enxovas, ponha-se a cozer em hum pouco de caldo, hum quartilho de vinho branco, huma capella com salsa, cebola, dois dentes de alho, dois cravos da India, huma folha de louro, hum pouco de mangericão; e estando cozido, e com pouco môlho, passe-se este por hum peneiro, tire-se-lhe muito bem a gordura, ajunte-se-lhe hum bocado bom de manteiga bem lavada; pulverizado com farinha, hum pouco de leite, huma mão cheia de alcaparras finas; faça-se ligar em cima do lume, e lance-se em cima do lombo.

Lombo de Vacca em geléa.

DEpois de bem aparado, e lardeado com toucinho grosso, e presunto, hum lombo de Vacca, ponha-se a cozer em huma boa bréza bem nutrida, e de bom gosto, e estando cozido, se deixará esfriar nella, em estando frio, corte-se em fatias, que se concertaráõ no prato, que ha de servir; e se cobriráõ da sua geléa

ac-

accrescentada com caldo de jarretas de vitella, galinhas, azas, e pés de perú, sal, hum copo de vinho branco, e bem clarificado, se sirva estando frio, e coalhado; e com alguns debuxos de salsa em ramos, folhas de louro verde, e filetes de casca de laranja.

ADVERTENCIA.

COmo tenho já mostrado os melhores, e differentes modos de compôr a Vacca, passo agora a expôr os melhores methodos de guizar os seus miudos; como são miôlos, paladares, lingoa, de cujas miudezas se fazem excellentes pratos, que servem nas mezas mais delicadas.

Lingoa de Vacca ao natural.

ENtezada huma lingoa de Vacca em agoa fervendo, tire-se-lhe a pelle, e estando fria, se lardeará com toucinho grosso, e ponha se a cozer em huma meia bréza, com huma capella de salsa, louro, tomilho, mangericão, huma cebola cravejada, algumas raizes, como aipo, cenouras, panacios, &c. hum copo de vinho branco, huma prancha de toucinho, sal, pimenta, e se molhará com agoa, ou caldo; em estando cozida, abra-se pelo meio ao comprimento sem a separar, sirva-se com môlho de salsa picada, hum pouco de caldo, sal, pimenta grossa, e hum golpe de vinagre.

Lingoa de Vacca assada.

DEpois de cozida a lingoa em huma meia bréza, como a de cima, se lhe tirará a pelle, e estando fria, se lardee com toucinho fino, ate-se depois sobre hum espeto, e depois de assada, e córado o toucinho, se sirva com môlho de chalotas, ou sóssa doce feita com vinagre, assucar, alguns cravos da India, e canella inteira.

Lingoa de Vacca em popiétas.

EStando a lingoa quasi cozida, como a de cima, se lhe tire a pelle, e depois de fria, corte-se em fatias delgadas ao comprido, e bem iguaes; cubra-se cada bocado de hum picado crú feito, ou de vitella, ou de galinha da grossura de hum cruzado novo em prata, e enrolem cada bocado sobre si, e cubrão-no com huma prancha de toucinho; espetem-nos em hum espeto pequeno coberto com huma folha de papel, e em estando quasi assadas, tirem-lhe o papel, cubrão-nas de pão ralado, e depois de córadas, se sirvão com môlho picante, ou como parecer.

Lingoa de Vacca á Poloneza.

TOmem huma lingoa de Vacca bem preparada, deite-se em agoa fervendo, para se lhe tirar a pelle, em estando pellada, ponha-se a cozer em huma bréza, e em estando cozida, ti-

re-

re-se fóra, abra-se ao meio sem a separar, lardee-se de casca de limão passada por assucar, e com alguns bocadinhos de canella finos; deitem depois em huma cassarola meio arratel de assucar, hum quartilho de vinho, e huma pouca de substancia, e façáo ferver isto hum pouco só; e tendo assim fervido, mettão-lhe dentro a lingoa para ferver brandamente. Estando diminuido, e feito o môlho, tire-se para o seu prato; e lancem-lhe o proprio môlho por cima.

Lingoa de Vacca á Parmezã.

DEpois de preparada, e pellada a lingoa, coza-se em huma bréza, corte-se depois em fatias, arrumem-se em huma cassarola com culí, meio quartilho de vinho de Champanha, e na falta deste, outro branco do mais generoso, meia colher de reducção, (1) e ponhão a ferver até ficar pouco môlho; ametade deste se deitará no fundo do prato em que ha de servir, ralando-lhe em cima queijo parmezão, disponhão em cima disto as fatias da lingoa, lancem sobre estas o resto do môlho, cubrão tudo de parmezão ralado, ponhão-no a corar no forno, ou debaixo da tampa de huma torteira; e estando com boa côr, se servirá, lançando-lhe primeiro hum pouco de culí claro de roda.

(1) Caldo substancial.

Lingoa de Vacca de fumo.

SAlgão-se do mesmo modo que as lingoas de porco, com a differença que se não devem escaldar, e sómente se deitão de môlho em agoa fria, preparando, e dispondo muito bem o cabo grosso da lingoa; e em estando bem enxuta, se salgão, e se deixão estar de mais dois, ou tres, até quatro dias na salmoura, e enfião-se depois pela ponta delgada, e pendurão-se na chaminé ao fumo, para que este as penetre, e deseque bem. Desta fórma se conservão todo o tempo que quizerem, e se cozem do mesmo modo que as outras lingoas.

Paladares de Vacca com mostarda.

PRecisa-se que sejão logo bem lavados, e cozidos em agoa, e depois limpos de todas as pelles, cortão-se em filetes; isto feito, deita-se hum bocado de manteiga em huma cassarola, põe-se ao lume com duas, ou tres cebolas cortadas em fatias, e em estando estas meio cozidas, ajuntão-se-lhe os paladares; e em estando tudo bem repassado, molha-se com hum pouco de caldo, e meia colher de culi. Estando o môlho reduzido, e de bom gosto, tira-se-lhe a gordura, deita-se-lhe huma pouca de mostarda, e serve-se bem quente.

Paladares de Vacca fritos.

DEpois de preparados, e cozidos, como os de cima, cortão-se iguaes, e de grossura de hum dedo, fazem-se-lhes tomar gosto em huma marinada quente, feita de caldo, vinagre branco, sal, pimenta, hum dente de alho, huma folha de louro, dois cravos da India, e hum bocado de manteiga, e pouca farinha; depois de estarem assim duas, ou tres horas, enxugão-se muito bem em hum panno branco, enfarinhão-se, e fregem-se em manteiga de porco; fritos elles, servem-se com salsa fria. Tambem em lugar de se enfarinharem, se passão por hum polme feito com farinha desfeita em cerveja, ou vinho branco, hum pouco de azeite, e temperado de sal, servem-se bem quentes com salsa frita de roda.

Outros varios modos de se comporem os Paladares

TOmem huma duzia de paladares, e preparados, e cozidos, como os acima, cortem-se em dois ao comprimento; e estando todos iguaes, e do mesmo tamanho, estendão-lhe hum pouco de picado crú, feito de peitos de galinhas, enrolem-se todos os bocados, como se faz ás polpetas de vitella, e passem-nos por ovos batidos com pão ralado bem fino; depois frijão-nos em manteiga de porco, e sirvão-se bem quentes guarnecidos de salsa frita, que seja bem verde. Tambem depois de enrolados os paladares com o seu picado, podem-se cobrir com pranchas de toucinho, e espicharem-se em huma broca de ca-

na

na, e atada a hum espeto se põe a assar; e em estando assados, pulverizados com pão ralado, e de boa côr, se serviráõ quentes com huma pouca de substancia, e çumo de limão. Tambem depois de enrolados os paladares com o seu picado, se podem pôr em huma caixa de papel com picado no fundo, pulverizados de pão ralado, e córados no forno. Em lugar de se metterem em caixa de papel, podem-se arrumar no prato, que ha de servir, com picado no fundo; e sendo assim, se chamaráõ paladares ao Gratém.

Paladares á Bexaméla.

DEpois de cozidos os paladares, marinados, e frios, cortão-se em dados pequenos, deitão-se em huma bexaméla (1) bem ligada, e em estando fria, ajuntem-lhe algumas gemmas de ovos com as claras bem levantadas, e misturado depois com geito com huma colherinha de pão, se poráõ em huma caixa de papel untada com manteiga lavada, ou em hum prato, pulverizado de pão ralado, e córado no forno; e sirva-se bem quente.

Estes paladares, postos em huma bexaméla de bom gosto, servem para pastelinhos de folhado, pastelinhos fritos, salpicão, podendo-se-lhe misturar peitos de galinha, ou de perdizes assadas, presunto cozido; tudo cortado em dadinhos bem finos: finalmente podem-se variar, e dar-lhe o nome que melhor quizerem.

(1) Veja-se bexaméla.

Miólos de Vacca.

DEitem-se os miólos logo em agoa, sendo bem lavados, e limpos das pelliculas, que tem por fóra, entezem-se em agoa fervendo; depois ponhão-se a cozer em huma meia bréza feita com caldo, vinho branco, pranchas de toucinho, sal, pimenta, e capella de hervas finas; em estando cozidos, tirem-se da bréza, e sirvão-se com môlho picante, e de bom gosto; quando não com hum ragú de cebolinhas inteiras. Tambem se servem fritos, para o que se cortão em bocados, e se marinão com sal, pimenta, vinagre, cebolinha, salsa, alho, tomilho, louro, mangericão, hum bocadinho de manteiga passado por farinha; e tendo tomado bem o gosto da marinada, e enxutos muito bem, enfarinhão-se todos os bocados, fregem-se, e servem-se guarnecidos com salsa frita.

Miólos de Vacca á Italiana.

LImpos os miólos, e entezados em agoa quente, como acima disse, cortem-se em dados, e deitem-se em huma cassarola com manteiga, cebolinha, salsa, temperados de sal, pimenta, meia duzia de ovos batidos para cada miólo; posto no lume, e misturado tudo com huma colher, se deite em hum timbalinho untado com manteiga, e guarnecido com fatias de pão bem elgadas; e acabados de cozer no forno, e bem córados, se sirvão com môlho de essencia clara por cima, e çumo de limão.

Do-

Dobrada de Vacca.

TOmem huma dobrada de vacca da mais gorda, e da mais branca, e depois de bem escaldada, ponha-se a cozer em agoa simples com huma prancha de toucinho, temperada de sal, huma capella de salsa, hervas finas, e rodas de limão descascado; em estando cozida, e quasi fria; corte-se em filetes iguaes, e sirvão-se de fricassè branco, com gemmas de ovos, e çumo de limão. Tambem se serve á Parmezá; deitando os filetes em hum pouco de culí, com hum bocado de manteiga lavada. Tambem se fazem empadas della, tortas, e timbales. Come-se tambem ao natural, depois de cozida, e bem quente; com hum môlho feito de caldo, vinagre, salsa bem picada, temperada de sal, e pimenta. Tambem se come assada nas grelhas, com môlho picante, depois de ser passada por manteiga, e pulverizada com pão ralado: porém de qualquer fórma que se faça, sempre se corta em filetes, como disse ao principio.

CAPITULO II.

Do Carneiro.

HE o Carneiro de pouca estimação, e nas mezas grandes pouco usado em Portugal; com tudo, não deixarei de indicar alguns dos melhores modos de se preparar entre as Nações Estrangeiras, principalmente em algu-

gumas Provincias de França, e Hespanha, onde são excellentes. Aqui os menos máos são os que vem da Provincia de Alemtejo, e para se comerem, devem ser capados, novos, e gordos.

Séla de Carneiro de varios modos.

A Sélla he aquella parte do Carneiro, que se contém desde o meio das coxas até ao meio das costellas, e ordinariamente serve para prato do meio, ou para revelar as sopas. Cortado que seja na fórma sobredita, e mortificado de alguns dias para ser mais tenro, aparado de todas as suas pelles, lardee-se de toucinho fino, cubra-se de folhas de papel manteigado, metta-se em hum espeto, e em estando assado, e de boa côr, sirva-se com môlho de chalotas, e çumo de limão. Tambem se póde pôr a cozer como fricandó, e depois de córado com seu verniz, sirva-se com o seu ragú de legumes, ou com o môlho, que melhor quizerem. A mesma sélla de Carneiro se põe a cozer em huma bréza como a alcatra de vacca, e em estando cozida, e bem aparada, pingue-se com manteiga clarificada, e engrossada com gemma de ovos, e bem coberta de pão ralado, se põe a córar no forno, e serve-se com môlho, ou sóssa picada, ou conforme parecer.

Per-

Perna de Carneiro com legumes.

TOme-se huma perna de Carneiro mortificada, apare-se da gordura, e do cabo do osso; enteze-se depois em agoa quente, amarre-se com barbante, e ponha-se a cozer em huma panella com caldo, ajunte-se-lhe huma duzia de bocados de cenouras torneados, huma duzia de bocados de nabos, seis cebolas inteiras, tres, ou quatro pés de aipo, tudo entezado em agoa, e bem espremido, e atado com seu barbante; tempere-se com pouco sal, e alguns cravos da India; hum pedaço de toucinho entremeado, e huma capella de salsa; e quando estiver tudo cozido, passe-se o caldo por hum peneiro, e reduza-se em huma cassarola; reduzido, deite-se-lhe a perna a corar, e estando pegado nella o verniz, sirva-se guarnecida com todos os seus legumes, e hum culí passado pela cassarola, para despegar o que fica. Póde-se tambem lardear a perna com toucinho grosso, e cozella em agoa simples, com huma capella de salsa, huma cebola cravejada, e hum bocado de presunto; e em estando cozida, e bem dourada com o seu verniz, sirva-se com o seu ragú de chicoria, azedas, ou outro qualquer môlho; observando desapegar com o mesmo môlho o que ficar pegado no fundo da cassarola. Tambem depois de aparada, larde-se de toucinho fino, e prepara-se, e serve-se como hum fricandó.

Per-

Perna de Carneiro com cove flor, e queijo Parmezão.

LArdeada que seja a perna de Carneiro com toucinho grosso, ponha-se a cozer com caldo, huma capella de salsa, e mangericão, huma folha de louro, huma cabeça de alhos, huma cebola com dois cravos, e pouco sal; em estando cozida, se passará o caldo pelo peneiro, e se lhe tirará a gordura: isto feito, ajuntem-lhe huma colher de culí, e hum bocado de manteiga lavada, e ligado tudo, se deitará hum pouco de môlho no fundo do prato, que ha de servir, e queijo ralado, e concertada em cima a perna do Carneiro, guarnecida de bocados de couve flor cozidos á parte, se lhe deitará em cima o resto do môlho, coberto tudo de queijo ralado, e posto depois dentro do forno; e estando córado, alimpe-se a borda do prato, e sirva-se para huma entrada.

Costellas de Carneiro.

COrtão se as costellas iguaes, e depois de bem aparadas, e batidas entre dois pannos com a prancha da faca, molhem-se com manteiga, ou toucinho derretido, e temperadas com sal, e pimenta, cebolinha, salsa bem picada; e pulverizadas com pão ralado, ponhão-se a assar nas grelhas, pingando-as de quando em quando, e sirvão-se em secco. Podem-se tambem servir com huma pouca de substancia, chalotas, e çumo de limão.

Cos-

Costellas de Carneiro em Roupão.

APparadas as costellas, cozão-se em caldo com pouco sal, huma capella de salsa, e hervas finas: em estando cozidas, passem o caldo por hum peneiro, reduza-se, e fação pegar o que fica nas costellas: em estando frias, cubrão-nas de picado crú, e pulverizem-nas de pão ralado, ponhão-nas em huma torteira com pranchas de toucinho por baixo, e mettão-nas a cozer no forno; em estando cozidas, sirvão-nas com essencia, e çumo de limão. Tambem se podem frigir em manteiga de porco, e servillas guarnecidas de salsa frita.

Costellas de Carneiro em Crespina.

COzidas as costellas, e cobertas com o seu verniz, como as acima ditas, cubrão-se com hum ragú de cebolas cortadas em fatias, e passadas as costellas por manteiga, e cozidas em leite ligado com gemmas de ovos, embrulhem-nas em hum pedaço de redenho, e passem-nas por ovos batidos; ponhão-se depois em huma torteira cobertas de pão ralado, e mettão-se a cozer no forno; em estando cozidas, e com boa côr, sirvão-se com môlho de essencia clara, como as precedentes.

Cos-

Costellas de Carneiro em Cassarola.

TOmem-se humas costellas de Carneiro bem mortificado, e depois de cortadas em costellinhas iguaes, aparadas, e temperadas de sal, e pimenta, refoguem-se em manteiga, ou toucinho derretido, voltando-as de vez em quando, até estarem cozidas; em estando coradas, tirem-nas para fóra, e escorrendo a gordura da cassarola, molhe-se o que ficar pegado com hum pouco de vinho branco, e meia colher de caldo, a que ajuntaráõ huma chalota picada: estando reduzido o môlho, mettão-lhe as costellas, e antes que fervão, deitem-lhe tres, ou quatro gemmas de ovos desfeitas em çumo de uvas verdes; em estando ligado, e de bom gosto, sirvão-nas para huma entrada. Tambem as podem servir com môlho picante, ou com outro qualquer que parecer.

Costellas de Carneiro ao Gratem.

DEpois de cozidas as costellas em huma bréza, ou quando não, passadas por manteiga, molhada depois com caldo, vinho branco, e temperadas de sal, e pimenta, deixem-nas cozer de vagar; em estando cozidas, ligue-se o môlho com hum pouco de culí; e guarneça-se o fundo do prato, que ha de servir, com hum picado de vitella, e na falta deste com hum picado de miolo de pão, manteiga, gemmas de ovos, cebolinha, e salsa, tudo bem picado, e temperado com pouco sal, e pimenta; ponha-

se

se o prato assim guarnecido em lume brando, para se pegar o picado; escorra-se-lhe depois a gordura, concertem-lhe em cima as costellas com o seu molho, e sirva-se quente com çumo de limão.

Costellas de Carneiro em Fricandó.

TOmão-se dois pedaços de costellas inteiros, e quadrados, apartão-se muito bem, tirão-se as pelicolas, que estão sobre os filetes, lardeão-se de toucinho fino, e deitão-se de molho em agoa fria; depois entezão-se em outra agoa, dahi passão-se para huma cassarolinha, cubrão-se de pranchas de toucinho, deite-se-lhe huma fatia de presunto, huma capella de salsa, huma cebola cravejada; e molhe-se com caldo sem sal: cozidas que sejão, passem o caldo por hum peneiro, tire-se-lhe a gordura, e reduzido que seja, fação pegar-lhe o verniz, e em estando de côr sufficiente, sirva-se com molho de azedas, ou qualquer outro molho que parecer.

Quadrados de Carneiro á Conty.

PEguem em dois quadrados de costellas de Carneiro bem proprio hum a outro, e preparados como os de cima, corte-se em filetes hum pouco de toucinho entremeado, e humas enxovas bem lavadas; temperem-se com pimenta, chalotas, salsa, cebolinha, quatro folhas de estragão, tudo bem picado, meia folha de louro, hum pouco de mangericão pizado, e misturado tudo muito bem, lardeem-se as costellas,

e postas a cozer em huma cassarola em lume brando com pouco caldo, e vinho branco; cozidas, e reduzido o caldo, tira-se-lhe a gordura, liga-se com hum bocado de manteiga lavada, pulveriza-se com farinha, e serve-se quente sobre as costellas.

Quadrados de Carneiro com salsa.

TOmem dois quadrados de costellas, alimpem-se, e preparem-se, como está dito, lardeem-se com bocados de salsa em ramos, que seja verde, amarrem-se a hum espeto, e ponhão-se a assar; em estando secca a salsa, pinguem-se com manteiga de porco bem quente; e continuando assim até estarem assados, sirvão-se com molho de chalotas, e çumo de limão. Os mesmos quadrados podem-se lardear com toucinho fino, e depois marinados, e assados servem-se com o mesmo molho, &c.

Lingoas de Carneiro de varios modos.

EStando meio cozidas em agoa, tirão-se as pelles, e acabão-se de cozer em huma bréza; abrem-se depois pelo meio, deitão-se em huma cassarola com azeite bom, ou manteiga derretida; temperão-se com pouco sal, pimenta, cebolinha, alho, tudo bem picado, e cobertas muito bem de pão ralado, assão-se nas grelhas, e servem-se com molho de chalotas, ou com molho de agraço, ou de limão. As mesmas lingoas depois de cozidas, abertas pelo meio, e marinadas em bom azeite, e hervas fi-

nas,

nas, como as acima ditas, põe-se em hum quarto de papel com pranchinhas de toucinho de huma, e outra banda, e embrulhadas de fórma que não saia nada para fóra, assem-se nas grelhas com lume brando, e fervem-se seccas na sua papilhota. Tambem cozidas as lingoas de Carneiro na bréza, e abertas pelo meio, deitadas a ferver em hum bom molho feito de enxovas, trufas, alcaparras, cebolinha, salsa, tudo bem picado, e passado por azeite bom, molhadas com hum pouco de vinho branco, e substancia, tire-se-lhe depois a gordura, e sirvão-se quentes com çumo de limão.

Lingoas de Carneiro ao Gratêm.

TOmem hum prato de prata, ou outro qualquer, que possa ir ao lume; ponha-se no fundo deste hum pouco de picado, feito com duas mãos cheias de miolo de pão ralado, hum bocado de manteiga, ou de toucinho raspado, quatro gemmas de ovos crús, salsa, cebolinha picada, hum pouco de culí temperado com pouco sal, e pimenta, e estando tudo bem misturado, guarneça-se o fundo do prato, e faça-se pegar em lume brando; pegado que seja, escorrà-se-lhe a gordura, e concertão-se em cima as lingoas com seu molho como o de cima, ou qualquer outro, que melhor parecer. Tambem se podem servir depois de cozidas em hum prato de prata, com hum pouco de culí, queijo ralado, e córadas no forno.

Espichas de lingoas de Carneiro.

COzidas as lingoas em agoa simples com pouco sal, ou na breza, cortão-se em dados iguaes, deitão-se em huma cassarola, e passão-se por manteiga derretida com cebolinha, e salsa picada, temperadas de sal, e pimenta: passados que sejão, deite-se-lhe hum pó de farinha, e huma gota de caldo; e tendo fervido, e o molho estando grosso, e de bom gosto, ligue-se com algumas gemmas de ovos, e estando frias, mettão-nas nos seus espichos bocado por bocado, fazendo-lhe pegar todo o molho; cubrão-se depois com pão ralado, e ponhão-se a assar nas grelhas, pingando-as de quando em quando com manteiga derretida; em estando assadas, sirvão-se assim seccas, ou com huma pouca de substancia, chalota picada, sal, pimenta, e çumo de limão. Todas as lingoas depois de cozidas se podem lardear de toucinho fino, e depois assar, e servirem-se com molho de culí, çumo de agraço, e hum bocado de manteiga, tudo bem ligado, e de bom gosto.

Fazem-se tambem empadas dellas, com seu picado; bem nutridas, e cozidas que sejão, tira-se-lhe a gordura, e fervem-se com molho de bom gosto.

Rabos de Carneiro.

TOmem a quantidade de rabos, que julgarem necessarios, entezem-nos em agoa quente, aparem-nos, e amarrem-nos dois a dois, e ponhão-

nhão-se a cozer em huma meia bréza feita com caldo, duas cebolas, duas raizes, huma capella de salsa, e hervas finas; temperem-se com pouco sal, e pimenta; e em estando cozidos, se servem de differentes modos. Se os quizerem assar nas grelhas, passem-nos primeiro por ovos batidos, e cubrão-nos de pão ralado bem fino, e vão-se pingando com manteiga derretida, ou com azeite fino, e cubrão-nos segunda vez com pão ralado; tornão-se a assar, pingando-os de quando em quando com huma pouca de manteiga; e estando com boa côr, sirvão-se com molho de chalotas, çumo de limão, ou com huma sóssa a romolada quente. Tambem se servem fritos em manteiga de porco guarnecidos com salsa frita.

Rabos de Carneiro com arroz.

TOmem a quantidade de arroz, que precisarem, e depois de muito bem lavado duas, ou tres vezes com agóa quente, ponha-se a cozer em huma panelinha com caldo ordinario, ajuntando-se-lhe huma colher de caldo da bréza hum tanto gordo: estando quasi cozido, e meio frio, cubra-se o fundo do prato com hum pouco de arroz, arrumem-lhe em cima os rabos de carneiro cozidos na bréza, como os antecedentes; cubrão-se com o resto do arroz; conservando a cada rabo a sua figura; doure-se com ovos batidos, e córado que esteja o arroz, escorre-se-lhe a gordura, alimpa-se a borda do prato, e serve-se quente para huma entrada. Servem-se tambem á Parmezá com hum pouco de culi,

lí, e queijo ralado no fundo do prato; e estando arrumados, em cima se lhe deita o resto do molho engrossado com hum bocado de manteiga lavada; e bem cobertos de queijo ralado, mettem-se no forno a córar, e servem-se, ajuntando-lhe huma pouca de substancia.

Rabos de Carneiro á Prussiana.

MEia duzia de rabos de carneiro, hum repolho em quartos, hum arratel de toucinho entremeado cortado em bocados, sem os separar do couro, ponhão tudo a ferver em agoa simples por espaço de meia hora, retirem-se para agoa fria, esprema-se muito bem o repolho, atem-no com barbante, arrumem os rabos, e o repolho em huma panelinha com o toucinho, seis cebolas inteiras em cima; tempere-se com pouco sal, pimenta inteira, huma capella de salsa, cebolinha, dois cravos da India, huma cabeça de alhos, e hum raminho de funcho; molhem tudo isto com caldo sem sal; e ponhão-se a ferver de vagar até estarem cozidos: cortem-se fatias de miolo de pão em fórma redonda do tamanho de cruzados novos em prata; passem-se estas por manteiga derretida, até que se fação côr de ouro; deitem depois meia mão cheia de farinha na manteiga, que ficar na cassarola, torne acima de lume brando, mechendo-se sempre, até que a farinha esteja córada, molhem esta com o mesmo caldo, em que se cozerão os repolhos, com hum pouco de vinagre, ponha-se a ferver meia hora, para se cozer a farinha; tirão-se os rabos, e os repolhos da pa-

panella, põe-se a escorrer da gordura, concertáo-se no prato, que ha de ir á meza guarnecido com o repolho, o toucinho, as cebolas, os bocados de pão fritos, e deita-se por cima o molho passado pelo peneiro, e sem gordura.

Rabos de Carneiro por diversos modos.

COzidos os rabos de carneiro na bréza, servem-se guarnecidos de repolho, ou couves lombardas, com bocados de toucinho entremeado, e presunto, tudo bem cozido em hum bom caldo; e depois de bem enxutos, servem-se com culí de bom gosto. Tambem se servem com hum ragú de nabos, cenouras torneadas, e castanhas inteiras. Cozidos que sejão os rabos na bréza, servem-se tambem com culí de lentilhas, bocados de toucinho entremeado, deixando algumas lentilhas inteiras.

CAPITULO III.

Da Vitella.

A Vitella he de muito grande utilidade para se fazer bem de comer; sem Vitella he impossivel poder servir huma meza com delicadeza, e bom gosto; a perna, que contém a polpa, e o jarrete, he a alma das Cozinhas, e sem embargo dos guizados, que se fazem com ella, tambem serve para caldos, substancias, e restorans, como direi nos seus Artigos proprios.

Cabeça de Vitella ao natural.

DEpois de pellada a cabeça, e bem branca, e chamuscada sobre huma fornalha bem acceza, tirem-lhe os queixos, e o osso do nariz até aos olhos, levantando muito bem a pelle sem a offender; deite-se em agoa por toda huma noite; enteze-se em outra agoa; e depois de se lhe darem algumas fervuras, tirem-na, e mettão-na em agoa fria, raspem muito bem por dentro os beiços, lavem-na muito bem, amarrem-na com barbante, ponhão-na a cozer em hum branco feito com huma pouca de farinha desfeita em huma panella de agoa, temperada com sal, pimenta inteira, huma capella de salsa, louro, e mangericão, cebola cravejada, bocados de panéis, e cenouras, algumas rodas de limão sem casca, e hum cópo de vinho branco; em estando cozida, tire-se para fóra, ponha-se a escorrer; depois de se lhe tirarem os ossos, e descobrir os miólos, ponhão-na em boa figura no prato, em que se deve servir, com seu molho picante por cima feito com hum pouco de caldo, vinagre, sal, pimenta, e salsa picada bem miuda, e assim se serve. Tambem se serve com molhos differentes, como de ravigota, peverada, ou á Italiana. Advirta-se que tambem se póde fazer sem hervas finas, nem raizes, no caso de não as haver.

Ca-

Cabeça de Vitella recheada.

TOmem huma cabeça de Vitella bem branca, e chamuscada que seja, ponha-se sobre a meza com hum panno por baixo; abrase por entre os queixos, tirem-lhe todos os ossos sem offender a pelle da parte superior; faça-se hum picado com os miólos, bocados de Vitella, e gordura de Vacca; bem temperado, e ligado com gemmas de ovos, misturando-lhe a lingoa, e os olhos cortados em dados, encháo com elle a cabeça, dando-lhe a sua mesma fórma, cozendo-a muito bem com barbante por todas as bandas, para que o picado não possa sahir; ponha-se a cozer em huma panella com caldo, hum quartilho de vinho branco, algumas raizes, huma capella com hervas finas, cebola cravejada, sal, e pimenta inteira; estando cozida, tire-se fóra, ponha-se a escorrer, e em estando enxuta, tire-se-lhe o barbante. e sirva-se com molho picante, como o de cima. Tambem se lhe póde metter dentro, e no meio do picado hum ragú de molejas, trufas, presunto, peitos de galinha, ou de pombinhos, ou outro qualquer que parecer.

Cabeça de Vitella córada no forno.

COzida a cabeça como as acima ditas, tirese fóra, e em estando bem enxuta, ponhase sobre huma torteira, ou plafon, com pranchas de toucinho por baixo, e molho grosso feito com hum bom bocado de manteiga, fari-

rinha, gemmas de ovos, meio copo de caldo, e hum pouco de vinagre; ponha-se ao lume, e em estando bem ligado, deite-se por cima da cabeça, e cubrão esta de pão ralado; metta-se no forno, ou debaixo da tampa de huma torteira com lume, e em estando córada, endireite-se no seu prato, e sirva-se com os molhos acima referidos, ou com o que melhor parecer.

Quartos de Vitella feitos no espeto por varios modos.

TOme-se hum quarto de Vitella da mais gorda, e depois de branqueado, e entezado em agoa quente, larde-se muito bem de toucinho fino, marine-se por espaço de sinco, ou seis horas com sal, hervas finas, e todas de limão sem casca; em tomando o gosto da marinada, metta-se no espeto, cubra-se com folhas de papel manteigado; em estando assado, tire-se-lhe fóra o papel, e estando bem dourado, sirva-se para prato do meio com molho de substancia clara, ou de chalotas.

Do mesmo modo se serve a lombada da Vitella sem a coxa; e tambem se póde servir sem ser lardeada, coberta de pão ralado com seu molho de substancia, sal, pimenta, e çumo de limão.

Quartos de Vitella á Crema.

LArdee-se hum quarto de Vitella com toucinho grosso, faça-se huma marinada com tres, ou quatro canadas de leite, hum arratel de manteiga pulverizado de farinha, sal, pimenta, cravo da India, coentro secco, hum dente de alho, rodas de cebola, e salsa; ponha-se a aquentar, e em estando bem quente, deixe-se esfriar; em estando frio, deite-se-lhe dentro o quarto de Vitella por espaço de dez, ou doze horas; em tendo tomado o gosto da marinada, tire-se fóra o quarto, enxugue-se em hum panno lavado, metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assado, sirva-se com molho picante. Tambem se póde servir coberto de pão ralado com molho de peverada ligada.

Quartos de Vitella com força de Crema.

ASsado que seja hum polegar, lombo, ou quarto de Vitella, deixe-se esfriar, e tire-se-lhe toda a carne da parte de cima; façaõ della hum picado misturado com toucinho, ubres de Vitella, tudo meio cozido, e gordura de Vacca, temperado de sal, pimenta, salsa, chalotas, tudo pizado em hum gral de pedra; ajuntem-lhe hum miolo de pão ensopado em leite de Vacca, e bem espremido em hum panno, oito, ou dez gemmas de ovos, noz noscada ralada, e algumas claras de ovos batidas; concerte-se a peça de Vitella em hum plafon com

pran-

pranchas de toucinho por baixo, e ponha-se-lhe em cima parte do picado, com hum ragú no meio feito de peitos de galinha, molejas, trufas, presunto cozido, tudo cortado em dados, e bem ligado; cubra-se isto com o resto do picado, e depois de bem alizado com claras de ovos, e a prancha da faca, de sorte que pareça estar inteiro, cubra-se de pão ralado, e ponha-se a cozer, e a côrar no forno, e cozido que seja, sirva-se com molho de culí claro de bom gosto, e çumo de limão. Tambem se lhe póde pôr o mesmo ragú feito a bexaméla, e servir-se bem quente, ou com qualquer outro que bem parecer.

Coxa de Vitella á Bréza.

TOmem a perna redonda de huma Vitella, bem gorda, e bem branca, e aparem-na de todas as pelles, e do cabo; lardeem-na depois com toucinho grosso bem temperado: feito isto, guarneção o fundo de huma panella com pranchas de Vacca, e de Vitella, e ponhão-lhe em cima a perna dita ligada com barbante, e com ella algumas raizes, huma capella de salsa, e hervas finas, huma cebola cravejada, alguns dentes de alho, huma folha de louro, sal, pimenta, e cubrão tudo de pranchas de toucinho; cubra-se muito bem, e ponha-se a estufar em lume brando; em tendo suado por tempo de huma hora, deitem-lhe hum quartilho de vinho branco, e duas colheres de caldo, e deixem cozer; cozida que seja a perna, tirem-lhe o barbante, e sirvão-na com hum

ragú de espinafres bem acabado, ou de azedas. Tambem se póde servir com qualquer ragú de legumes que melhor parecer, ou qualquer outro mólho. Podem servilla tambem para fiambre com o fundo da bréza clarificado posto em cima.

Coxa da Vitella em Poço.

TIrados os ossos de huma coxa de Vitella, e voltando-a de dentro para fóra, tirem-lhe huma boa porção da carne, e lardeem o resto com toucinho fino, tudo de roda debaixo até cima; tomem depois huma fórma de cobre redonda, por fórma de timbale, guarneção-na de pranchas de toucinho por dentro, e ponhão a coxa da Vitella com o lardeado em cima das pranchas, guarneção-na de picado pelo fundo, e de roda, o qual se fará da carne, que se lhe tirou; concertado que seja muito bem o picado, mettão-lhe no meio meia duzia de pombinhos, trufas, cús de alcaxofras em ragú: estando assim muito bem concertado, cubrão tudo com o resto do picado, e bem igualizado; guarneção com pranchas de toucinho, e mettão a cozer no forno, ou em fogo moderado por baixo, e por cima; em estando cozida, volte-se sobre hum plafon, tirem-lhe as pranchas de toucinho, e estando com boa côr, ponha-se com geito no prato, que ha de servir, e sirva-se quente com essencia de presunto; ou tambem com hum molho á Hespanhola; se não tiver boa côr, póde-se dourar com giaça de Vitella.

Coxa de Vitella de Adobo.

PRepara-se huma coxa de Vitella bem branca por fórma que fique redonda, e bem lardeada de toucinho grosso temperado, e revolvido com sal, especias finas, hervas finas, chalotas, e hum dente de alho, guarneção huma marmita com pranchas de toucinho, e de Vitella, cebolas, cravo, e mangericão, ponha-se-lhe em cima a coxa de Vitella ligada com barbante; tempere-se depois com sal, e pimenta inteira; cubra-se com outras pranchas de Vitella, e toucinho; deitem-lhe huma garrafa de vinho branco bom, e acabe-se de molhar com caldo bem branco, ou com agoa: cozida que seja, se deixará esfriar na sua mesma bréza, e depois de fria, ponha-se a escorrer para se servir em prato sobre hum guardanapo bem dobrado.

Póde-se tambem servir clarificando o caldo, em que se cozeo, e reduzido a gelea ponha-se sobre a coxa com diversos debuxos, como se dirá no Perú de fiambre.

Pão de Vitella.

TOme-se huma coxa de Vitella, guardem-lhe a noz, e tirem-lhe bem os nervos, e as pelles, e do restante fação hum picado com toucinho, e presunto, e temperado com sal, pimenta, hervas finas, e hum dente de alho: feito isto, tomem a noz da Vitella, hum pedaço de presunto, e toucinho; cortem tudo em dados, misturem-nos com o picado, ajuntando-

do-lhe quatro gemmas de ovos; depois guarneção huma cassarola de pranchas de toucinho, concertem-lhe tudo dentro, e ponhão a cozer em forno, que não esteja demasiadamente quente; cozido que seja, deixe-se esfriar para servir por entre meio.

Outras vezes poderáõ ajuntar-lhe pistachas, (1) amendoas doces cortadas em dadinhos, e servillo com hum guardanapo por baixo. Tambem se póde servir quente com molho á Hespanhola.

Noz de Vitella de Fricandó.

TOmem huma, ou duas nozes de Vitella bem mortificada, e da mais branca que houver, aparem-na de todas as suas pelles, mettão-na entre dois pannos, e batão-na com a prancha de huma cutella por fórma que fique chata; lardee-se depois com toucinho miudo, e deite-se por hum pouco de tempo em agoa fria; depois entezem-na em outra agoa, e entezada que seja, ponhão-na em huma cassarola com hum bocado de presunto, cebola cravejada, capella de salsa; cubrão com pranchas de toucinho, e molhem-na com caldo de Vitella sem sal, e ponhão-na a cozer: estando cozida, tire-se para fóra, passem o caldo por hum peneiro, e tirada que seja a gordura, ponha-se ao lume, e reduzido que seja em caramelo, e de boa côr, metta-se-lhe a noz de Vitella com o

lar-

(1) Certo fruto que vem de Italia, e são por fórma de pinhões.

lardeado para baixo, ponha-se em lume brando, até se pegar o verniz ao toucinho: acabado que seja, tire-se para fóra, despegue-se o que fica pegado no fundo da cassarola, com hum pouco de caldo, ajuntem-lhe hum pouco de culí, passem-no por hum peneiro, e sirva-se quente com çumo de limão.

Noz de Vitella de fricandó com ragú branco de Chicorias.

TOme-se huma noz de Vitella, prepare-se, apare-se, lardee-se, e acabe-se com o seu verniz, como as acima ditas; tomem duas chicorias, entezem-nas em agoa quente, cortem duas cebolas em filetes, passem-nas em huma cassarola por manteiga derretida, depois de passadas pulverizem-nas de farinha, e deitem-lhe huma colher de caldo; cortem as chicorias em bocados, ajuntem-nos aos filetes das cebolas, temperem com pouco sal, e pimenta; e estando cozidas, e acabadas de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e ligue-se com gemmas de ovos desfeitas em natas, e leite. Tambem depois das chicorias entezadas espremem-se, e atão-se com hum barbante, e põe-se a cozer; cortão-se depois em bocados iguaes, deitão-se em huma cassarola com hum pouco de culí; ajuntem-lhe o que ficou pegado no fundo da cassarola, em que se cozeo a Vitella, dem-lhe quatro fervuras, e estando com bom gosto, se sirva quente com çumo de limão.

Todos os bocados da perna de Vitella, em sendo lardeados, e preparados com o seu verniz

como os de cima, se podem servir com diversas castas de legumes, como são ervilhas, espargos, aipo, azedas. Finalmente podem-se servir com as guarnições, que parecerem mais convenientes.

Além disto tambem se podem servir com pepinos cortados em filetes, á bexaméla, ou com espinafres á crema.

Noz de Vitella á Sultana.

Huma noz de Vitella bem mortificada, aparada das suas pelles, e batida entre dois pannos como a do fricandó, lardee-se bem de toucinho fino, e furada de huma banda sómente com a faca, rechée-se muito bem com hum picado fino de peitos de galinha, ou de perú; feche-se a abertura com huma espicha, e cozase muito bem com hum barbante; ate-se depois em hum espeto, e ponha-se a assar, coberta de papel manteigado; tirem-lhe depois o papel, para lhe fazer tomar boa côr, e assada que seja, tirem-lhe o barbante, e sirvão-na com essencia substancia de Vitella, se quizerem.

Tambem se podem cozer com os fricandós, e podem-se assar pelo mesmo modo, sem que sejão recheadas, estando primeiro algum tempo de marinada.

Noz de Vitella em caixa com hervas finas.

Aparada a noz de Vitella, ou qualquer outro bocado da perna, bata-se entre dois pannos com a prancha de huma faca; marine-
se

se depois em toucinho derretido, ou quando não em hum pouco de azeite, com sal, pimenta, salsa, trufas, chalotas, e cucumellos tudo picado bem fino; tire-se da marinada; metta-se em huma caixa de papel untada de manteiga, e ponha-se a assar em cima da grelha sobre outra folha de papel tambem untada de manteiga, e fogo brando, tendo cuidado que se não queime o papel; assada que seja por este modo de huma, e outra banda, se servirá na sua mesma caixa com çumo de limão, ou com hum golpe de vinagre branco.

Tambem se as nozes de Vitella forem pequenas, e tenrinhas, sendo muito bem aparadas; e batidas entre dois pannos, marinem-se como as de cima, deitando-lhe de mais alguma folha de louro; e assadas tambem em caixa, se tirem fóra, e sirvão em hum prato com molho de bom gosto, e çumo de limão.

Noz de Vitella com Ervilhas verdes.

TOmem huma, ou duas nozes de Vitella muito bem lardeadas como as primeiras, e postas a cozer, e bem acabadas como as do fricandó, tomem humas poucas de ervilhas bem tenras, e passem-nas pelo fogo com toucinho, ou manteiga derretida, huma capella de salsa, cebolinha, e cravos da India; e tendo-se-lhe dado quatro voltas, molhem-se com substancia; e cozidas que sejão, acabem de ligar-se com hum pouco de culí. Deitem depois hum pouco de caldo na cassarola do verniz, para despegar o que ficou pegado no fundo della, e pas-

passem-no pelo peneiro, e deitem-no dentro do ragú das ervilhas, e sendo cozidas, e de bom gosto, se sirva por baixo da Vitella. Tambem lhe poderáo pôr hum ragú de espinafres á crema. Advertindo porém, que todas estas entradas de fricandó são muito ricas, e devem-se fazer com todo o cuidado possivel.

Noz de Vitella em Popiétas.

TOmem huma noz de Vitella bem mortificada; e bem branca, aparem-na bem das suas pelles, como se fosse para fricandó; corte-se ao comprido em tiras bem delgadas, que se faráõ bem chatas com huma faca; sendo assim preparadas, e bem iguaes, ponháo-lhe em cima hum pouco de picado da grossura de huma moeda de cinco réis, que uniráõ bem com a prancha da faca molhada em ovos batidos; enrolem-se estas tiras muito bem enroladinhas, e bem fechadas, e embrulhem-se em pranchas de toucinho do mesmo tamanho, e mettão-se em espetinhos para se atarem no espeto cobertas com papel; depois de assadas tirem-lhe o papel, e o toucinho, pinguem-se com manteiga fresca derretida, e preparadas com pão ralado fino, dem-lhe boa côr, e ponháo-nas no prato com hum molho á Hespanhola por baixo, ou huma essencia clara com çumo de limão, e sirvão-se quentes para huma entradá.

Nozes de Vitella em Popiétas á Italiana.

TOmem huma, ou duas nozes de Vitella, preparem-nas, e cortem-nas como as de cima, marinem-nas em huma cassarola com sal, pimenta, salsa, cebolinha, hum dente de alho, hervas finas, cucumellos, e trufas, tudo picado fino, meio quartilho de azeite bom, e çumo de limão; depois de marinadas hum pouco de tempo, ponhão-lhe em cima hum pouco de picado crú, bem ligado, e de fórma que fique bem unido, e depois de enroladas as tiras, atem-se com hum barbante. Isto feito, guarneção huma cassarola com pranchas de toucinho, de Vitella, presunto, e rodas de cebola; arrumem-lhe as popiétas por cima, e cubrão-nas pela mesma fórma, que lhe prepararão o assento de baixo, e ponhão-nas a cozer em lume brando: estando cozidas, mudem-nas para outra cassarola, e deitem dentro da cassarola, em que se cozerão, huma pouca de substancia, e hum pouco de culí, e ponha-se a ferver; e reduzido que seja o molho, e de bom gosto, passem-no pelo peneiro, e deitem-no sobre as popiétas, e conservem-nas bem quentes até servirem. Tambem se podem servir com molho de trufas, alcaparras, enxovas, tudo muito bem picado; ou com molho á Italiana.

Popiétas de Vitella á Chantilly.

CORtem-se bocadinhos os mais tenros da perna da Vitella, como se fossem para polpetas, e depois de as fazer bem iguaes, batão-nas entre dois pannos com o cabo da faca, e deitem-nas de marinada em hum pouco de azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinha, trufas, cucumellos, tudo bem picado, e hum pouco de çumo de limão; depois de tomarem o gosto da marinada, enrolem-se como as polpetas, enfiem-se em hum espetinho, atem-se em hum espeto, ponhão-se a assar; depois de assadas, sirvão-se com molho de chalotas, e de bom gosto.

Pelotas de Nozes de Vitella.

TOmem huma, ou duas nozes de Vitella bem aparadas, para que fiquem redondas, cortem-se de toda a sua largura em tres, ou quatro bocados, que achataráõ muito bem entre dois pannos com a prancha da cutella; lardeem-se depois com toucinho fino, e estando lardeadas, marinem-se em hum pouco de azeite, ou em lugar deste, toucinho derretido, com sal, pimenta, cebolas, rodas de limão, e folhas de louro; e juntamente marinaráõ os bocados, que se apararão de roda das nozes, com alguns peitos de galinhas, ou de perús, molêjas de Vitella, e fatias de presunto delgadas. Marinado tudo isto por algum tempo, ponhão a Vitella sobre hum panno lavado com o lardea-

deado para baixo, e arrumem sobre ella as fatias, molêjas, peitos, &c.; e cozão tudo de roda por fórma de huma bolça, e assim fechadas se porão a cozer em huma cassarola com pranchas de toucinho, Vitella, presunto, rodas de cebolas, e assim cobertas por cima, e por baixo, se farão cozer a fogo brando. Em estando cozidas, e de boa côr, tirem-se as pelotas, e ajuntando huma colher de culí ao que ficou no fundo da cassarola, ponha-se a ferver, e reduzido, e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se quentes com çumo de limão. Se não tiverem boa côr, podem-se envernizar depois de feitas, como já dissemos.

Outras Pelotas de Vitella.

TOmem huma, ou duas nozes de Vitella, e depois de cortadas, e aparadas, marinem-se do mesmo modo que as de cima, ponde-lhe depois de marinadas hum pouco de picado crú feito de Vitella, ou de galinha, ou tambem de figados de galinha com toucinho, e em cima do picado sinco, ou seis passarinhos desossados, que tivessem estado tambem na marinada algum tempo; e acabadas de encher as pelotas do mesmo picado, fechem-se de fórma que fiquem bem redondas, e ponhão-se a cozer do mesmo modo que as de cima, e sirvão-se com o seu mesmo molho, ou com outro qualquer que melhor parecer.

Ob-

Observação sobre as Pelotas de Vitella.

POdem-se fazer as ditas pelotas por diversos modos, como he recheando-as, sem as lardear, ou mettendo-lhes dentro hum bom salpicão crú feito de lombinhos do perús, galinhas, perdizes, coelhos, figados de galinhas, molêjas, cucumellos frescos, trufas, tudo cortado em filetes, ou dadinhos. Podem tambem rechear-se sómente com picado, e em lugar dos passarinhos se lhes podem pôr pombinhos, tordos, ou cordonizes; em fim o Official que trabalha he que deve dispôr segundo a opportunidade dos tempos, e occasiões, pois nem todos os Amos podem fazer a mesma despeza. Tambem as poderaõ fazer com menos gasto, servindo-se em lugar de noz de Vitella de huma crespina, e sendo cozida no forno, póde-se cobrir de pão ralado, ou de queijo Parmezão, e em estando córadas, sirvão-se com molho de essencia de presunto, e çumo de limão.

Postas de perna de Vitella ao natural.

TOmem huma perna de Vitella redonda, corte-se em postas, lardeem-se de toucinho grosso temperado com sal, pimenta, hervas finas, e huma ponta de alho, tudo bem picado, e pulverizado com farinha, ponha-se a cozer em huma cassarola guarnecida de pranchas de toucinho, huma cebola inteira, duas raizes; e sendo assim cozida na sua propria substancia, e hum pouco de vinho branco, ajuntem-lhe hum

pouco de culí ; tire-se-lhe a gordura , e estando reduzido o molho , e de bom gosto , passe-se pelo peneiro , e sirva-se em cima da posta de Vitella com çumo de limão. Tambem se póde servir com cebolinhas inteiras em ragú , ou com qualquer outro molho , ou ragú de legumes que melhor parecer.

Pá de Vitella á Italiana.

AS pás de Vitella , e os polgares commummente comem-se assadas embrulhadas em papel manteigado , o servem-se com substancia , sal , pimenta , chalota picada , e çumo de limão , ou com molho de peverada ligado.

Para se prepararem as pás á Italiana , peguem em huma pá de Vitella , levantem com geito a pelle de cima , ficando sómente pegada na ponta do osso do cabo , e tirados todos os mais ossos , lardee-se a carne com toucinho grosso , e temperado se cobrirá da sua pelle , e depois de atada com barbante , ponha-se a cozer em huma bréza ; tomem depois cebolinhas , salsa , alfaces , azedas , cerefolio , tudo picado , passe-se pelo lume com boa manteiga , molhe-se com substancia , ou culí , e em estando cozido , e ligado , e de bom gosto , tirem a pá de Vitella da bréza , tirem-lhe o barbante , levantem-lhe a pelle , e ponhão o ragú das hervas sobre a carne , e cubrão-no com a mesma pelle ; e sendo posta no seu prato com outra ametade das hervas por baixo , pinguem a pá com manteiga clarificada , misturada com duas , ou tres gemmas de ovos , cubrão depois tudo

de

de queijo Pramezão ralado, metta-se a córar no forno, e sirva-se quente, alimpando muito bem as bordas do prato. Se não tiverem culí, nem substancia, depois de estarem refogadas as hervas em manteiga, e hum pouco enfarinhadas, molhem-se em leite, e liguem-se com gemmas de ovos tambem desfeitas em hum pouco de leite.

Pá de Vitella recheada.

DEsossada que seja a pá, tire-se-lhe toda a carne de dentro, e faça-se hum picado della, como he costume; depois de bem lavada a pá, enxugue-se em hum panno limpo, e ponhão-lhe hum pouco de picado com hum salpicão em cima, feito de moléjas de Vitella; trufas, figados de galinha, presunto, tudo cortado em dados, e temperado com hervas finas, cubra-se com o resto do picado; e atado tudo ao redor da pá, feche-se com huma agulha, como se fora huma bolça, e ponha-se a cozer em huma bréza; e em estando cozida, tiremlhe o barbante, e sirva-se com molho á Hespanhola, ou qualquer outro que lhe parecer. Tambem em lugar do salpicão se póde pôr no meio do picado hum ragû de pombinhos, ou de passarinhos; e quando não, póde-se rechear a pá com hum picado á Italiana, feito com miólos, hervas finas, pão ralado, queijo, natas, e gemmas de ovos: finalmente póde-se rechear do que melhor parecer, e segundo o gosto de seus Amos.

Pás, ou Polgares de Vitella á Camponeza, feitas no forno.

TOme-se huma pá, ou hum polgar de Vitella, ou outro qualquer pedaço della, cubra-se de manteiga, ponha-se em huma frigideira de barro com meio quartilho de agoa, hum pouco de vinagre, sal, pimenta, duas cebollas em rodas, huns ramos de salsa, huns dentes de alho, duas folhas de louro, dois cravos da India, e cubra-se com huma folha de papel untada com manteiga; ponha-se assim duas, ou tres horas a cozer no forno; e estando córada, tire-se fóra, passem o molho pelo peneiro, e sirva-se quente sobre a Vitella.

Peitos de Vitella por diferentes modos.

APárados que sejão os peitos de Vitella, e deitados em agoa por algum tempo, entezem-nos, e cortem-nos em bocados iguaes, e passem-nos pelo fogo com hum bocado de manteiga, huma fatia de presunto, huma capella guarnecida, pouco sal, pimenta, e pulverizados com farinha, molhe-se com caldo, e agoa quente; em estando cozidos, tire-se a capella, e a gordura, ligue-se com quatro gemmas de ovos desfeitas em leite, e sirva-se com çumo de agraço, ou de limão. Tambem se podem fazer com ervilhas verdes, e ligado com gemmas de ovos, como o de cima. Quando não, depois de refogados, molhem-se com substancia, e hum pouco de culí. Podem-se tambem lardear co-

como o fricandó, e acabar do mesmo modo, e servir-se com ragú de pontas de espargos, de ervilhas, de azedas, ou outra qualquer guarnição de legumes.

Estes bocados de peitos de Vitella depois de cozidos em huma bréza, se podem servir em terrinas guarnecidas com repolho, e bocados de toucinho entremeado, ou com qualquer outro ragú que melhor parecer.

Peitos de Vitella recheados.

AParados os peitos de Vitella, abrão-se com a faca por entre a pelle, e as costellas, deitem-nos por algum tempo de molho, e alimpando-os depois muito bem; recheem-se com hum picado á crema, feito de peito de perú, ou de galinhas, toucinho meio cozido, ubres de Vitella, pão cozido em leite, e gemmas de ovos, tudo bem temperado com sal, pimenta, salsa, chalotas, ate-se abertura com hum barbante, e ponhão-nas a entezar em agoa quente; estando entezados, e frios, podem lardeallos com toucinho fino, e ponhão-se a cozer como o fricandó, e acabar do mesmo modo.

Todos estes peitos de Vitella depois de lardeados, e entezados, como disse, tanto os que se lardearem, como os que o não forem, se podem servir assados cobertos de papel manteigado; e os que não forem lardeados, cobertos de pranchas de toucinho com seu molho picante por baixo.

Outras vezes cozem-se em huma bréza, e servem-se com qualquer ragú de legumes, ou

com

com qualquer molho, como são o de trufas, cucumellos, alcachofras, molêjas de Vitella, ou outro que melhor parecer.

Estes mesmos peitos, depois de cozidos em huma bréza, e frios, cortem-se em bocados; passem-se duas vezes por ovos, cubrão-se de pão ralado, e sirvão-se fritos, guarnecidos de salsa frita.

Peito de Vitella á Ingleza:

TOmem hum peito da Vitella dos maiores, tirem-lhe os ossos; abrão-no pelo meio, e lardeem-no de toucinho grosso, e presunto; tempere-se de sal, pimenta, especias finas, noz noscada, salsa; chalotas, tomilho, mangerona, mangericão, tudo bem picado; e ficando assim temperado de hum dia para o outro, enrole-se de fórma que fique bem apertado; embrulhe-se em hum panno, ate-se com hum barbante, e ponha-se a cozer em hum adobo molhado com caldo, e vinho branco; cozido que seja, deixe-se esfriar no seu mesmo adobo; e depois de frio, e aparado, sirva-se inteiro sobre hum guardanapo.

Do mesmo modo se podem preparar os bocados da aba da Vacca, ajuntando-lhe de mais hum pouco de sal de pedra; e deixando-os assim temperados tres, ou quatro dias, enrolem-se do mesmo modo que os decima, embrulhem-nos em panno, amarrem-nos muito bem, e ponhão-se a cozer; em estando cozidos, e frios, sirvão-se pelo mesmo modo.

Cos-

Costellas de Vitella para huma entrada.

TOmem hum, ou dois quadrados de Vitella, que he o bocado das costellas, que corte desde o rim até o pescoço; apare-se por cima do lombo de todas as suas pelles, lardeema-se com toucinho miudo, marine-se, e tempere-se com sal, pimenta, folhas de louro, hervas finas inteiras, fatias de limão, rodas de cebola, e toucinho derretido; depois de marinadas tres, ou quatro horas, ponhão-se a assar em hum espeto cobertas com folhas de papel manteigado, e assadas que sejão, tirem-lhe o papel, e sirvão-se com molho de chalota, e çumo de limão.

Costellas de Vitella á Conty.

TOmem hum, ou dois quadrados de Vitella, aparem-lhe muito bem as pelles dos lombinhos, fação-lhe humas incisões pouco distantes humas das outras, e mettão nestas filetes de pepinos, de tuberas pretas, presunto, gemmas de ovos duros, e de rabos de lagostas de agoa doce: guarnecidos assim todos os golpes, ficando cada hum de sua côr differente, marinem-se com hum pouco de azeite bom, sal, pimenta, hervas finas, e çumo de limão; depois de marinadas, ponhão-se a cozer em huma brêza secca cobertas de pranchinhas de toucinho, e papel, estando cozidas, escorrão-lhe a gordura, e sirvão-se quentes com essencia de bom gosto, e limão. Tambem se podem encher

cher os golpes dos quadrados com picado de Vitella crú pulverizados cada hum de differente côr, hum verde com salsa entezada, e bem picada, outro com gemmas de ovos duras, outro com presunto já cozido, outro com omeleta encarnada, outro com tuberas da terra negras, e outro com pão ralado, tudo bem coberto com pranchas de toucinho, e papel, pouco fogo em cima; depois de cozidas, sirvão-se quentes com o molho que melhor parecer.

Costellas de Vitella em fricandó.

TOmem hum, ou dois quadrados de Vitella, cortem as costellas em boa grossura; bem aparadas de todas as suas pelles, e cortando os ossos em fórma que não fiquem muito compridas, lardeem-se com toucinho fino, e depois de estarem hum pouco de tempo em agoa, entezem-se; ponhão-se a cozer, temperem-se, e acabem-se do mesmo modo que hum fricandó; depois deitem hum pouco de caldo no verniz, que ficou pegado, ou hum pouco de culí, tirem-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, para servir de baixo das costellas com çumo de limão. Tambem podem pôr por baixo das costellas assim envernizadas, hum ragú de cebolinhas bem brancas, e outras vezes de azedas, ou de espinafres, de aipo, de chicoria, ou de alface, e tambem de ervilhas verdes: finalmente servem-se com o molho, ou ragú, que parecer mais conveniente, dando ao prato o nome da guarnição que tiver.

Cos.

Costellas assadas nas grelhas com hervas finas.

TOmem hum, ou dois quadrados de Vitella, cortem-se as costellinhas de fórma, que fiquem pouco mais delgadas que as acima ditas, e depois de bem preparadas, deitem-se em huma cassarolla com toucinho derretido, temperem-se com sal, pimenta, salsa, e cebolinha, tudo bem picado, passem-nas pelo fogo, e depois de passadas, embrulhem-nas em pão ralado bem fino, pinguem-nas, e assem-nas nas grelhas, e sirvão-nas com molho de chalotas, e çumo de limão.

Costellas de Vitella em papilhota.

TOmem hum quadrado de Vitella, cortem as costellas como as de cima, e batão-nas alguma cousa com a prancha da faca; depois marinem-nas em toucinho derretido, com sal, pimenta, hervas finas, e cebolinhas tomem hum quarto de papel, fação-lhe hum boraquinho, por que passe a pontinha do osso da costella, untando o papel por fóra, embrulhem-se nelle com a sua marinada; e dobrado com geito todo de roda, ponhão-se a assar nas grelhas sobre outra folha de papel untada; e estando assadas, sirvão-se na sua papilhota, e sem molho.

Costellas de Vitella de varios modos.

MArinadas, e preparadas as costellas, como as de cima, passem-nas pelo fogo com toucinho derretido, embrulhem cada huma na sua papilhota guarnecida de toucinho picado, e temperado com hervas finas, de fórma que as costellas fiquem no meio; e postas a assar como as precedentes, sirvão-se tambem do mesmo modo.

Outras vezes se lhe poderá pôr huma pranchinha de toucinho por baixo de cada huma, com hum pouco de picado de cada banda.

Tambem depois de serem cozidas em huma bréza, e estarem frias, se podem cobrir de picado bem ligado, passadas duas vezes por ovos batidos, e pão ralado; e depois fritas em manteiga de porco, servir-se com salsa frita de roda.

Podem tambem fazer-se de picado só com hum salpicão no meio, applicando-lhe o osso da costella bem limpo, e passando-as duas vezes por ovos batidos, e pão ralado, e córadas no forno com pranchas de toucinho por baixo; e em estando de boa côr, servillas com molho de essencia de presunto.

Orelhas de Vitella de diversos modos.

TOmem meia duzia de orelhas de Vitella bem escaldadas, e bem brancas, ponhão-se a cozer em huma marmita com caldo, hum quartilho de vinho branco, rodas de limão sem cas-

casca, huma capella de salsa, louro, e mangericão, huma cebola cravejada, pimenta inteira, e pranchas de toucinho; depois de cozidas pouco, e pouco, servem-se com molho picante. Tambem se podem rechear de picado á crema, bem ligado, e passadas por ovos, e pão ralado duas, ou tres vezes, e servirem-se fritas guarnecidas de salsa.

Orelhas de Vitella á Tartara.

DEpois de bem escaldadas, e limpas as orelhas, abrão-se alguma cousa pela parte debaixo, e passem-lhe hum espicho, para que se conservem abertas; ponhão-se a cozer em huma bréza branca como as precedentes; e estando cozidas, e enxutas, passem-se por manteiga derretida, cubrão-se de pão ralado, ponhão-se a córar sobre as grelhas, e tendo boa côr, sirvão-se com molho feito com caldo, sal, pimenta, chalota picada, e çumo de agraço. Tambem depois das orelhas cozidas, e frias, se podem rechear com hum picado de miolo de pão cozido em leite, queijo ralado, manteiga, e gemmas de ovos; e passando-as por manteiga derretida, e cobrindo-as de pão ralado, e queijo, mettão-se a córar no forno, ou debaixo de huma tampa, e sirvão-se assim mesmos seccas, ou quando não, com molho de essencia clara.

Olhos de Vitella.

OS olhos de Vitella depois de cortados de roda, e bem aparados, cozem-se em huma bréza, e servem-se pelo mesmo modo que as orelhas mencionadas no Artigo precedente.

Figado de Vitella.

COmmummente comem-se os figados de Vitella assados em espeto, sendo primeiro lardeados com toucinho fino, e servem-se com molho de peverada por baixo. Tambem os podem lardear com toucinho grosso, e cozellos em huma bréza; e depois de cozidos servirem-se com o mesmo molho, ou com qualquer outro que bem parecer.

Figados de Vitella em Crespina.

PIcados os figados da Vitella, com outro tanto de gordura de vacca, pize-se em hum gral, ajuntando-lhe hum miolo de pão cozido em leite, duas cebolas grandes cortadas em dados, e passadas por manteiga, salsa, cucumellos, sal, pimenta, gemmas de ovos: pizado que seja, ponhão-lhe claras de ovos batidas, guarneção depois huma cassarola com pranchas de toucinho, e ponhão-lhe em cima hum redenho, ou crespina de porco, bem lavado, e bem enxuto, deitem sobre elle o figado pizado, cubrão-no com o mesmo redenho bem dobrado, e molhado com ovos batidos, para que

fi

fique pegado; cubra-se com hum papel, e ponha-se a cozer em fogo brando por cima, e por baixo; em estando cozido, volte-se sobre hum prato, e depois de enxuto, e sem gordura, sirva-se com molho de essencia clara, e çumo de agraço, ou de limão.

Figados de Vitella á Italiana.

COrtado que seja hum figado de Vitella em tiras muito delgadas, tempere-se de sal, pimenta, hervas finas, hum dente de alho, e chalota, tudo bem picado, louro, mangericão em pó, e azeite bom; temperadas que sejão, arrumem as tiras bem direitas, e acamadas em huma cassarola, e ponhão-se a cozer em lume brando o espaço de huma hora; cozidas que sejão, tirem-se fóra com huma escumadeira, escorrão-lhe o azeite, e deitem-lhe em lugar deste hum bocado de manteiga bem lavada, pulverizada com farinha, com çumo de agraço, ou vinagre, fação-no ligar ao lume, deitem-no sobre as tiras do figado, e sirvão-nas bem quentes.

Dobrada, Pés, e Mãos de Vitella.

A Dobrada, ou as tripas, as mãos, e os pés da Vitella, limpas que sejão, e entezadas em agoa quente, podem-se cozer em hum branco, e servirem-se ao natural com sal, pimenta, salsa picada, pouco caldo, e bom vinagre.

As mesmas mãos, e pés depois de cozidas, e

e cortadas em bocados, servem-se de fricassé. Tambem se servem de marinada, e frias.

Até a dobrada depois de cortada em bocados, e posta em hum molho de culí de bom gosto, serve-se com pão, e queijo ralado, corada no forno.

Uso das Molejas de Vitella.

AS molejas de Vitella entrão em infinitos guizados, as quaes depois de estarem hum pouco de tempo em agoa morna, e bem limpas, entezão-se em agoa que ferva, e cortadas em bocados, põe-se nos guizados, e nas empadas, em que forem precisas. Tambem se servem assadas, depois de lardeadas com toucinho fino; o outras vezes cozem-se como o fricandó.

Molejas de Vitella em caixa.

DEpois das molejas entezadas, cortão-se em fatias delgadas, e marinão-se com pouco azeite, ou toucinho derretido com salsa, cebolinha; trufas, cucumellos, chalota, sal, pimenta; e tudo bem picado, fação sete, ou oito caixinhas de papel, untem-lhe os fundos com azeite, e enchão-nas das fatias encamadas com geito, com suas hervas finas; cubrão-se com huma prancha de toucinho, e mettão-nas a assar no forno, ou debaixo de huma tampa, ou sobre humas grelhas com huma folha de papel untada por baixo, e sirvão-se com çumo de limão. Tambem se fazem com hervas finas, cozidas em hum pouco de caldo, e vinho branco,

co-

cobertas com prancha de toucinho, e depois de cozidas, tira-se-lhe a gordura, e servem-se com o mesmo molho, ajuntando-lhe hum pouco de culí.

Molejas de Vitella em espichos.

COrtem hum bocado de toucinho entremeado em bocadinhos delgados, e quadrados, deitem-nos em huma cassarola, ponhão-nos a suar ao lume; em estando meios cozidos, ajuntem-lhe as molejas cortadas tambem em dados; e temperadas com sal, pimenta, salsa, chalota, pouco alho, tudo bem picado; dem-lhe assim algumas voltas ao lume, pulverizem-se depois com farinha, molhem-se com huma colher de caldo, e deixe-se ferver. Estando reduzido, e com pouco molho, ligue-se este com quatro gemmas de ovos, para que fique grosso, e de modo que fique pegado com a carne; dahi mettão os bocados das molejas em espichos entremeados com os bocados de toucinho, passem-nos pelo seu molho, cubrão-nos de pão ralado, assem-nos nas grelhas, e sirvão-se seccos por prato de entrada.

CAPITULO IV.

Do Porco.

HA duas qualidades de porcos, manso, e bravo; o porco manso deve ser gordo, mas não deve ser velho, nem tambem muito novo, e alimentado com bom sustento; como são belotas, castanhas, milho, na-

nabos, &c. E posto que a carne do porco seja indigesta, he muito gostosa, e quasi seria imposivel trabalhar-se bem em huma cozinha sem usar della: e como todas as partes do porco tem seu prestimo, direi brevemente os melhores modos de se servirem delle, assim como tambem os meios de se conservar todo o anno.

Cabeça de Porco.

CОrtada que seja a cabeça do porco junto ás pás, chamuscada, e muito bem limpa, abra-se pela parte debaixo, e tirem-lhe os ossos do pescoço, dos queixos, e do focinho até aos olhos, isto feito, deitem-na de molho a sangrar, e depois enxugue-se; ponha-se sobre hum panno, lardee-se com toucinho grosso, e tempere-se com bastante sal, pimenta, cravo, noz noscada, gengibre, sementes de coentro, folhas de louro, mangericão, mangerona, tudo pizado; cubra-se de pranchas de toucinho, embrulhe-se em hum panno, ate-se muito bem apertada, metta-se em huma panella; deitem-lhe agoa, e vinho partes iguaes, rodas de cebola, cenouras, panéis, rodas de limão, salsa, louro, pouco tomilho, e alecrim, sal, pimenta inteira, e ponha-se a ferver pouco a pouco sinco, ou seis horas; cozida que seja deixe-se esfriar no seu proprio caldo para tomar mais gosto; depois ponha-se a escorrer, tire-se-lhe o panno, e sendo bem enxuta, e aparada, sirva-se sobre hum guardanapo guarnecido de salsa, para prato de fiambre, e de entre-meio. A cabeça do porco montez se póde preparar do mesmo modo.

Quei-

Queijo de cabeça de Porco.

TOme-se huma cabeça de porco, cortada, chamuscada, e limpa como a sobredita, abra-se pela parte debaixo, e tirem-lhe todos os ossos; deite se hum pouco de tempo de molho para largar o sangue, e estando enxuta, levantem toda a carne, e toucinho, sem lhe offender a pelle; corte-se o magro em pranchinhas delgadas, fação o mesmo ao que for gordo; cortem as orelhas em fileres, tempere-se tudo com sal, pimenta, tomilho, louro, mangericão, cravos da India, semente de coentro, noz noscada, tudo bem picado; ajuntem-lhe dois dentes de alho: estando assim temperado, ponhão a pelle da cabeça em huma cassarola, arrumem-lhe em cima as pranchinhas da carne entremeadas com o gordo, algumas fatias de presunto, e ramos de salsa, encamada a carne, e quasi cheia a pelle, infrinja-se toda de roda com agulha de passar, e depois de fechada, embrulhe-se em hum panno, e amarre-se muito bem com hum barbante, e ponha-se a cozer pelo discurso de seis horas em agoa, caldo, vinho branco, com sal, pimenta inteira, cravos, rodas de cebola, raizes, alhos, tomilho, louro, mangericão: depois de cozida, e quasi fria, tire-se fóra, ponha-se hum pouco a escorrer; aperte-se depois em huma prensa, ou ponha-se debaixo de hum pezo grande, em estando bem apertada, tire-se, apare-se, e sirva-se sobre hum guardanapo guarnecida de salsa, e rodas de paio, ou de leitão em galan-

tina. Tambem se póde servir com caldo forte clarificado, e com varios debuxos.

Orelhas, Lingoas, e Pés de Porco.

CORtadas as orelhas do porco com toda a carne do redor, e muito bem limpas, ponhão-se a cozer em hum adobo como os de cima: cozidas que sejão, cubrão-se de pão ralado, assem-se nas grelhas, e sirvão-se seccas; ou quando não com substancia, sal, pimenta, çumo de limão. Tambem depois de cozidas, cortão-se em filetes, e misturão-se em hum molho de filetes de cebolas, passados por manteiga, e molhadas com culí, e mosrarda.

As lingoas, e os pés cortão-se, e preparão-se pelo modo sobredito, se não as quizerem comer depois de salgadas.

Fressura, Tripas, Banhas, e Redenhos de Porco.

O Figado do porco cortado em bocados tempere-se com sal, pimenta, salsa, alhos picados, e embrulhem cada bocado em hum pedaço de redenho, enfiem-nos em hum espetinho, entremeados de folhas de louro, e ponha-se a assar; assado, sirva-se quente para huma entrada. Tambem se prepara em crespina, como o figado da Vitella, ou á Italiana, como já dissemos.

As banhas depois de derretidas servem para frigir, para chouriços, e para varias farças.

As tripas servem para se fazerem andulhas, salchichas, e chouriços.

O

O redenho serve para se fazerem varias entradas, como se verá em seus lugares.

Dos Toucinhos, Presuntos, Lombos, e costellas.

FRio o porco depois de morto, corta-se ao comprido, tirão-se-lhe as pernas para presuntos; levantão-se os toucinhos, e para se guardarem devem esfregar-se pela parte do couro com sal pizado, e enxuto no forno, e salgão-se pela outra parte; depois de salgados, acamão-se hum sobre os outros com taboas por cima, e por baixo, carregão-se com bastante pezo para tomar mais consistencia, e estando assim quinze, ou vinte dias, pendurão-se em parte enxuta para se seccarem.

Os peitos, e barrigas deitão-se de salmoura, e servem para varios guizados, e guarnições de terrinas, como são, pureias de ervilhas, de lentilhas, de repolhos, de nabos, e outros legumes.

Os lombos, e as costellas, depois de salpicados, comem-se assados, a secco, ou tambem com molho de sóssa Robert, e mostarda. Tambem se deitão em vinho, e alhos, e comem-se assados, ou fritos.

As mesmas costellas depois de aparadas, podem-se assar nas grelhas, como dissemos as de Vitella, e servirem-se do mesmo modo.

Como os presuntos, que nos vem de Lamego, Montangè, e Melgaço, são excellentes, explicarei sómente, no seu lugar opportuno, o melhor modo de se prepararem, e do uso que se faz delles, para se comerem, na sua maior perfeição.

Porco Montez.

O Porco montez, ou bravo, he assim chamado, porque tem a figura de porco manso, e habita nos matos; éste para ser bom, não ha de ser gordo, nem muito velho; a sua carne he mais indigesta que a do porco manso; e não convém ás pessoas ociosas, e delicadas; porque como he compacta, carece de hum estomago forte, que a possa digerir. Os javilis pequenos, a que os Francezes chamão Marcassins, são mais estimados; os quaes depois de esfolados, e lardeados com toucinho fino, comem-se assados, e servem-se com molho picante para prato de assado.

Cabeça de Porco montez recheada.

Cortada a cabeça, chamuscada, e limpa; como dissemos nas do porco manso, abra-se pela parte debaixo, e tirem-lhe todos os ossos, menos os da ponta da tromba, e da ponta dos queixos, de forma que depois de cozida se lhe vejão os dentes; deite-se em agoa para largar o sangue, e depois de sangrada, e enxuta, lardeem toda a carne do cachaço com toucinho grosso temperado com sal, pimenta, adubos, e hervas finas; tomem lombos de vacca, de porco, lingoas, e orelhas de porco manso, pedaços de barriga, toucinho, e presunto, cortado tudo em filetes, e temperado como a cabeça com sal commum, salitre, pimenta, adubos, e hervas finas tudo picado; e depois de

de estar assim temperada, e mettida em huma calda bem coberta tres, ou quatro dias, tire-se para fóra, ponha-se sobre hum panno com as orelhas para baixo, e guarneça-se por dentro com os lombos entremeados com tudo o mais; e estando cheia, e apertada, coza-se com a agulha de passar, e barbante; embrulhe-se em hum panno forte; e depois de bem fechada, segura, e atada com cordel, ponha-se a cozer em hum adobo, como dissemos na cabeça do porco manso; e depois de fria, e aparada, sirva-se do mesmo modo guarnecida de salsa para fiambre. Tambem se prepara como a cabeça do porco manso, sem ser recheada, e se serve da mesma sorte.

Quartos trazeiros de Porco montez.

ESfolado o porco, e feito em quartos, lardeem-se os trazeiros com toucinho grosso temperado de sal, pimenta, e especias finas; marinem-se depois em sal, pimenta, vinagre, alhos, toda a qualidade de hervas finas; depois de marinados, assem-nos em hum espeto, e sirvão-nos com molho picante. Tambem se podem servir cozidos em hum adobo, ou como a carne estufada. Da mesma sorte se servem os quartos dianteiros.

Lombos de Porco montez por differentes modos.

COrtados os lombos em todo o seu comprimento, e aparados de todas as pelliculas, que os cobrem, lardeem-nos com toucinho fino, e

e depois de marinados, e assados, sirvão-se com molho de peverada ligada.

Podem tambem lardeallos de toucinho grosso, bem temperado, assim como a carne das pernas, e fação-se de empadas bem nutridas de toucinho picado por baixo, e por cima pranchas do mesmo toucinho; e sirva-se frias para prato de entre-meio.

Presunto de Porco montez.

DEpois de cortadas as pernas para os presuntos, chamuscadas, e bem limpas, fação huma salmoura bastantemente forte com sal, salitre, toda a qualidade de hervas aromaticas, como tomilho, louro, mangericão; ortelã, mangerona, segurelha, grãos de genebra parridos, molhado tudo isto com tanta agoa, como borras de vinho; e ficando de infusão vinte e quatro horas, se clarificará, e depois lhe metterão dentro os presuntos, e os deixarão estar nesta salmoura quinze, ou vinte dias; passado este tempo, apertem-nos em huma prensa por alguns dias, tirem-se, mettão-se em huma casa bem fechada, e perfumem-nos com fumo de hervas aromaticas, e alguns grãos de genebra: em estando seccos, guardem-se em lugar enxuto, e fresco, para se servirem delles, quando quizerem: isto he para fiambres, empadas, entradas, e para o espeto; preparados dos mesmo modo, que se servem os presuntos do porco manso.

Se não quizerem metellos na salmouta, que dissemos, podem, depois de esfregados com sal pi-

pizado, e bem enxuto no forno, arrumar-se em huma salgadeira, salpicados de salitre pela parte da carne, e cobrillos com sal fino, adubos, hervas finas, grãos de genebra, tudo pizado, e assim se irão encamando 'n cheia a salgadeira, e coberta com hum panno, ou com a sua tampa, e posta em lugar fresco, os deixarão estar tres, ou quatro semanas, tirem-se depois para fóra, mettão-se entre duas taboas com bastante pezo em cima, ou apertados em huma prensa tres, ou quatro dias, perfumem-se, e guardem-se, como fica dito. Da mesma sorte se podem salgar os presuntos de porco man so.

Modo excellente para conservar os presuntos.

PAra se conservarem os presuntos, e transportar para climas mais quentes, e remotos, e passarem a linha sem risco de se perderem, deve-se observar a regra seguinte.

Depois dos presuntos estarem bem enxutos, e córados, passem-se por vinagre bem forte, e pulverizem-se; e cubrão-se de cinza de vides peneirada; e tornem-se a pendurar até se enxugarem: mettão-se depois em huma caixa com a mesma cinza peneirada por cima, e por baixo; e assim se irão pondo as camadas de presuntos, e de cinza até encher a caixa, e pelos intervallos huma pouca de carqueija: feito isto, pregue-se a tampa da caixa por tal modo, que lhe não possa entrar o ar, e ao embarcar, ter o cuidado de a pôr na parte mais fresca, e enxuta do Navio. Por este modo certamente se poderá comer o presunto com toda a sua per-

perfeição, ainda que a viagem seja de dois, ou tres annos, e girem o globo em redondo.

O que me fez lançar aqui esta receita, foi estar eu no Rio de Janeiro com o Excellentissimo Conde da Cunha, e todos quantos presuntos nos mandárão de Lisboa, chegárão sempre corruptos, ou fosse pelo calor, ou humidade, ou pelas borras de azeite, em que os mettião, que além do máo gosto, e máo cheiro, que lhe davão, não deixa de ser huma grande porcaria.

Presunto cozido para prato de fiambre.

AParado o presunto, e deitado de molho dois, ou tres dias, embrulhe-se em hum panno; ate-se com hum barbante, e ponha-se a cozer em huma panella, ou em huma estufadeira do comprimento do presunto, com quatro canadas de agoa, algumas raizes, cravos, pimenta inteira, e huma capella de hervas finas; estando meio cozido, ajuntem-lhe duas canadas de vinho, e fervendo pouco e pouco sinco, ou seis horas, sendo bem cozido, deixe-se esfriar no seu caldo; depois ponha-se a escorrer, tirem-lhe o couro com geito, sem offender a gordura, cubra-se todo de pão ralado fino misturado com huma pouca de pimenta, córe-se no forno, ou com a pá quente, e sirva-se sobre hum guardanapo para prato de entre-meio.

Pre-

Presunto na bréza para huma entrada.

DEitado o presunto de molho tres dias, e que fique sem sal, tire-se-lhe o couro, ate-se com hum barbante, e ponha-se acozer em huma bréza com pranchas de vacca, ou de vitella, e temperado com alguns cravos, pimenta inteira, huma capella de salsa, hervas finas, e huma cabeça de alhos, ponha-se assim a suar duas horas em fogo brando; depois deitem-lhe caldo, e vinho branco, e deixem ferver pouco e pouco sinco, ou seis horas; cozido que seja, tire-se para fóra, e sirva-se com ragú de legumes bem acabado, ou com ragú de espinafres á crema para huma entrada.

Se quizerem servir este mesmo presunto para fiambre, deixe-se esfriar na sua mesma bréza, e coberto de pão ralado, e córado, sirva-se sobre hum guardanapo guarnecido de salsa, rodas de paio, ou qualquer outra cousa que parecer.

Presunto assado para huma entrada.

APparado o presunto, e tirado o couro, deite-se de molho em agoa morna, até se lhe tirar o sal, enxugue-se depois em hum panno, e deite-se outra vez de molho em vinho da Madeira dez, ou doze horas: passado este tempo, metta-se no espeto, e estando meio assado, pingue-se de quando em quando com o mesmo vinho, em que esteve de molho, e de modo que caia na pingadeira; acabado assim

de

de assar, tire-se, e sirva-se com molho de peverada ligada, ou com qualquer outro que parecer.

Este mesmo presunto se o quizerem servir para entre-meio, pulverize-se de páo ralado, antes de o tirar do espeto, e depois de córado, e frio, sirva-se sobre hum guardanapo guarnecido de salsa.

Outro Presunto para huma entrada.

TOme-se hum presunto bom, apare-se, tirem-lhe os ossos de dentro pela parte debaixo, deite-se de molho dois, ou tres dias, e tirado o sal, ponha-se a ferver meia hora de tempo em agoa; depois de entezado, guarneção o fundo de huma panella com pranchas de vitella; e de toucinho, huma capella de salsa, hervas finas, cebola cravejada, algumas raizes, huma cabeça de alhos; cubra-se com outras pranchas de vitella, e de toucinho, e ponha-se a cozer brandamente entre dois fogos dez, ou doze horas: estando cozido, sirva-se com ragú de espinafres á crema bem acabado, Tambem depois de tirado o presunto, podem molhar as pranchas de vitella com huma colher de caldo, e depois de ferver hum pouco, passar este caldo por hum peneiro, tirar-lhe a gordura, e pollo a reduzir em ponto de verniz; e córado que seja nelle o presunto, sirva-se com o seu mesmo molho, ou com o ragú de legumes, que melhor parecer.

Empada de presunto quente para huma entrada.

AParado que seja o presunto, tire-se-lhe todo o couro, e os ossos do meio, deite-se de molho huns dias, depois fação huma massa grossa, e feita a caixa da empada, ponhão-lhe no fundo bastante toucinho picado, e pizado com huma pouca de pimenta, e salsa, algumas especias, e hervas finas; ponhão depois o presunto em cima, cubra-se como por baixo, e com algumas pranchas de toucinho; e acabada de cobrir com a massa, ponha-se a cozer no forno por tempo de sete, ou oito horas, estando cozida, abra-se, escorre-se-lhe a gordura, e serve-se com molho á Hespanhola, ou com molho picante.

Outro Presunto para empada quente.

DEsossado o presunto, aparado, e sem sal, ponha-se a cozer em huma bréza com pranchas de vacca, vitella; hervas finas, raizes, cebola cravejada, e hum quartilho de vinho branco; e estando quasi cozido, tire-se fóra, deixe-se esfriar; no entanto guarneção o fundo da empada de toucinho pizado, ou de manteiga lavada; e posto o presunto dentro com o mesmo molho da bréza, e coberto de pranchas de toucinho, feche-se a empada com a massa, e metta-se no forno a cozer tres, ou quatro horas; depois de cozida, escorre-se-lhe a gordura, e serve-se com molho, como o precedente.

Empada de Presunto para fiambre.

FEita a caixa da empada com huma massa composta de farinha, agoa, ovos, e manteiga, guarneção-lhe o fundo com bastante toucinho pizado, e temperado; metta-se-lhe dentro o presunto desossado, e sem sal, cubrão-no com o restante do toucinho pizado, folhas de louro, e pranchas de toucinho; e acabada de cobrir com a massa, e bem figurada, metta-se a cozer dez, ou doze horas no forno, tire-se fóra, e depois de frio, sirva-se sobre hum guardanapo para prato de entre-meio.

Estes presuntos de fiambres para empadas podem ser primeiramente cozidos em huma bréza bem nutrida, e acabados como o precedente; a differença pende do gosto dos Officiaes, que trabalhão.

Differentes modos de servir o Presunto á Ingleza.

DEitado de molho o presunto dois dias, e aparado, coza-se em agoa fimples, e sirva-se guarnecido com nabos, cenouras, e molho de manteiga; ou com batatas, e o mesmo molho; com repolhos, ou com quaesquer outros legumes, como são, ervilhas, espinafres cozidos no mesmo caldo, com molho de manteiga engrossada com huma pouca de farinha, e huma gota de caldo, ou agoa, para que se não córte, e se faça em azeite. Deve-se advertir, que o presunto não se deve deixar cozer demasiadamente, e que os legumes da guarnição se-

jão

jão naturalmente verdes, e cada hum da sua côr natural.

CAPITULO V.

Do Veado, do Gamo, e do Bico-Vareiro.

A Carne do Veado parece-se muito com a da vacca, porém em sendo velhos he muito dura, secca, e indigesta: para serem bons, e se poderem comer, não devem passar de tres annos. Prepara-se esta carne de muitos modos, e em breve explicarei os melhores, e os differentes molhos, que lhe convém.

Quarto de Veado para huma entrada.

LImpo, e aparado o quarto de Veado, lardee-se com toucinho grosso temperado com sal, pimenta, e especias pizadas, deite-se de molho tres, ou quatro dias em vinho branco, çumo de agraço, sal, hervas finas, e hum bocado de limão verde, metta-se depois no espeto, ate-se, pingando-o de quando em quando com a sua mesma marinada; estando assado, passem pelo peneiro o que estiver na pingadeira, ajuntem-lhe huma colher de culí para engrossar o molho com alcaparras, pouco vinagre, pimenta, e çumo de limão. Tambem em lugar de ser assado, e depois de estar lardeado de toucinho grosso, passe-se por toucinho derretido, e depois de refogado ao lume, molhe-se com agoa quente, hum quartilho de vinho branco, e temperado com sal, pimenta, noz noscada, hu-

huma capella de salsa, e hervas finas; em estando cozido, ligue-se o molho de culí com alcaparras, e çumo de limão. O Gamo, a Cerva, e o Bico, preparão-se, e servem-se do mesmo modo.

Lombos, Polgares, e Pás de Veado.

LEvantem-se os lombos de hum cabo ao outro, e depois de aparados de todas as pelles, lardeem-se com toucinho fino, metta-se em hum espetinho, embrulhem-se em papel manteigado, atem-se a hum espeto grande, e ponhão-se a assar; estando assados, tire-se-lhes o papel; e tendo tomado boa côr, sirvão-se com molho de essencia de presunto, enxovas, alcaparras, e hum golpe de vinagre. Tambem se podem fazer com molho doce, feito com vinagre, assucar, pouco sal, quatro cravos da India, canella, e hum pouco de limão.

Outro guizado de Veado.

TOmem huma pouca de carne de veado, de qualquer parte que seja, corte-se em bocados iguaes, lardeem-se de toucinho grosso bem temperado, passem-se depois pelo fogo em toucinho derretido, e em estando refogado, molhem-nos com caldo, ou agoa quente, e hum quartilho de vinho tinto, ou branco; tempere-se de sal, pimenta, louro, hum bocado de limão inteiro, huma cebola cravejada; e huma capella de hervas finas, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidos, e o molho re-

du-

duzido, ligue-se com hum pouco de culí, e pouco vinagre, e sirva-se com çumo de limão
Deve-se attender que nos mezes de Agosto, e Setembro não se devem matar, porque andão com o cio, e seria perniciosa esta comida.

Garupa de Veado à Alemõa.

COrte-se a garupa de hum veado, desde o meio das coxas até ás costellas por fórma que fiquem os quartos trazeiros do feitio de huma sella. e estando assim direito, aparado, e bem lavado, ate-se com hum barbante, e metta-se em huma estufadeira do seu comprimento, coberta de pranchas de toucinho, molhada com agoa, e vinho branco, e temperada com sal, pimenta inteira, cravos, tomilho, louro, mangericão, algumas rodas de cebola, e hum bocado de limão verde, e deixe-se ferver duas, ou tres horas; estando cozido, e quasi frio, tire-se fóra, e depois de enxuta, e posta sobre huma torteira, pingue-se duas, ou tres vezes com manteiga derretida, engrossada com gemmas de ovos, e cubra-se com pão, e casca de limão, tudo ralado, assucar, canella em pó, hum pouco de sal, por fórma que de tudo isto fique huma codea de grossura de meio dedo, e metta-se a córar no forno; em tendo boa côr, tire-se fóra, e sirva-se com molho doce, ou de peverada ligada. Os polgares, pás, e peitos compõe-se da mesma fórma.

CAPITULO VI.

Das Lebres, Coelhos, e Láparos.

EM huma praça, ou mercado, em que se achão muitas lebres á vender, he necessario escolher sempre as mais novas, gordas, e bem nutridas; e ordinariamente servem para prato de assado, ou empadas quentes; porém as velhas servem para diversos guizados, e para pratos de fiambre.

Esfolada a lebre, abre-se pela barriga, tirão-se-lhe as tripas, e o fel, guarda-se a fressura, e o sangue, quebrão-se-lhe os ossos das coxas com a prancha da faca, e mettendo as pernas huma na outra, ponha-se a entezar sobre humas brazas, e esfregue-se com o seu proprio sangue; depois de fria, lardee-se com toucinho miudo, e ponha-se a assar no espeto, e sirva-se depois de assada com molho picante, ou com molho de sóssa doce. Tambem depois de pizado o figado, e fervido em molho de peverada, passe-se pelo peneiro, ponha-se ao lume, ligue-se com o resto do sangue, e sirva-se á parte.

Guizado de lebre para huma entrada.

PReparada a lebre como a precedente, e posto o sangue de parte, corte-se em bocados, ponha-se a ferver em huma panelinha com pranchas de toucinho, huma colher de caldo, hum quartilho de vinho, sal, pimenta, huma capella de

de salsa, tomilho, louro, mangericão, cebola cravejada, e huma cabeça de alhos; depois de estar cozida, tirem-lhe as pranchas de toucinho, a capella, a cebola, e os alhos; pize-se o figado crú, e passado com caldo pelo peneiro, ajunte-se com o sangue, e posta a lebre ao lume com pouco molho, ligue-se pouco e pouco, sem a deixar ferver, sirva-se com alcaparras finas por cima.

Outro guizado de Lebre para entrada.

TOmem huma lebre, alimpe-se, e corte-se em quartos; lardeem-se estes com toucinho grosso, refogue-se em toucinho derretido, pulverize-se de farinha, molhe-se com caldo, e vinho branco, tempere-se de sal, pimenta, cebola cravejada, huma capella de salsa, e hervas finas; e estando cozida, e o molho reduzido, e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e sirva-se com çumo de laranjas azedas; ou tambem com o figado, e o sangue, como a antecedente.

Guizado de Lebres em filetes.

ENtezada a lebre sobre as brazas, e esfregada com o seu mesmo sangue, cubra-se de pranchas de toucinho, metta-se no espeto, e ponha-se a assar, pingando-se com manteiga, ou toucinho derretido; depois de assada, tira-se-lhe a carne, e corta-se em filetes muito delgados, deita-se em essencia de presunto, ajuntando-lhe huma pouca de cebolinha verde bem picada,

misturada com pimenta, e estando quente sem ferver, sirva-se com çumo de limão.

Terrina de Lombinhos de Lebre.

ESfolada huma, ou duas lebres, levantem-lhe a carne das coxas, e dos lombos, lardee-se de toucinho mediano bem temperado; guarneção depois o fundo, e á roda de huma terrina de pranchas de toucinho, arrumem-lhe dentro os filetes da lebre temperados com sal, pimenta, huma capella de hervas finas, e algumas trufas pelos intervallos; cubra-se com pranchas de vacca, ou de vitella batidas, guarneça-se com pranchas de toucinho, ponha-se-lhe a tampa, e feche-se com massa de roda, e ponha-se a cozer em lume brando, estando cozida, tirem-lhe as pranchas de vacca, e de toucinho, e toda a gordura, accrescentem-lhe huma colher de essencia de presunto, e sirva-se quente com çumo de limão.

Outra Terrina de Lombos de Lebre para fiambre.

LEvantem os lombos, e a carne de duas, ou tres lebres, e depois de aparados, e postos iguaes, lardeem-se com toucinho mediano temperado com sal, pimenta, especias, salsa, alho, tomilho, louro, e mangericão, tudo em pó; arrumem-se depois em huma panelinha com hum bom bocado de manteiga lavada, meio quartilho de agoa ardente, huma capella de salsa; cubra-se de pranchas de vitella, e de toucinho, e ponha-se a cozer em lume brando o es-

pa-

paço de sinco, ou seis horas; estando cozidos, e com pouco molho, arrumem-se os lombos na sua terrina, deite-lhes o molho por cima; depois de passados pelo peneiro, cubrão-se com as mesmas pranchas de toucinho, deixe-se esfriar, e sirva-se para fiambre.

Empada quente de Lombo de Lebre.

TIrados os lombos de algumas lebres, passem-se pelo fogo em huma cassarola com manteiga, ou toucinho derretido, sal, pimenta, salsa, cebolinha, trufas, tudo picado, e deixa-se esfriar; guarnece-se o fundo da empada com toucinho pizado com o figado da lebre, temperado com hervas finas, e postos os lombos em cima, com huma cebola cravejada, e huma folha de louro, cubra-se com o restante do picado, e algumas pranchas de toucinho, acabe-se a empada segundo o costume, estando cozida, abra-se, para se lhe escorrer a gordura, e deitem-lhe dentro hum molho de essencia de presunto, com çumo de laranja azeda, e sirva-se quente.

Outra empada quente de Lombos de Lebres.

TIradas todas as pelles dos lombos, e carne das lebres, faça-se hum picado com meio arratel de toucinho raspado, temperado com pouco sal, pimenta, algumas especias, salsa, cebolinha, trufas, tudo bem picado; deite-se em huma tigéla com meio arratel de toucinho, outro tanto de presunto, hum, e outro cortado

em dados pequenos, hum quartilho de leite, e seis gemmas de ovos, e misturem tudo com huma colher de páo; depois de bem misturado, encháo a caixa da empada, cubráo com pranchas de toucinho, e acabem a empada, e mettáo-na no forno a cozer quatro, ou sinco horas; estando cozida, abra-se, escorre-se-lhe a gordura, e sirva-se com culí de bom gosto, e çumo de limáo. Se a quizerem fazer para prato maior, podem ajuntar-lhe lombo de vacca, perna de carneiro, ou de vitella, &c.

Empada de Lebre para fiambre.

DEsossadas as lebres, lardeem todos os bocados com toucinho mediano, temperado como se costuma; depois estenda-se a massa sobre humas folhas de papel manteigadas da grossura de meio dedo, ponháo-lhe em cima os bocados da lebre, que fiquem bem justos, com toucinho picado, tempere-se com sal, pimenta, especias finas; cubráo-se com manteiga boa, e pranchas de toucinho; estendáo depois outro bocado de massa, ponháo-lho por cima, e acabem-na com os ornamentos costumados, e deitem-lhe duas colherinhas de agoa ardente pelo buraco da chaminé; metta-se no forno a cozer quatro, ou sinco horas, e estando de côr dourada, tire-se fóra, tape-se o buraco com massa, e ponha-se a esfriar em lugar fresco; e sirva-se para prato de fiambre.

Dos-

Dos Coelhos, e Láparos.

OS láparos ordinariamente servem para prato de assado: depois de esfolados, abertos, e estripados, quebrão-se-lhe os ossos das coxas, e mettem-se-lhe as pernas huma pela outra, entezão-se sobre humas brázas, esfregão-se com toucinho, enxugão-se, e alimpão-se em hum panno, lardeão-se com toucinho fino, põe-se a assar, e servem-se seccos, ou quando não com molho de chalota, substancia, e pouco vinagre. Servem tambem para empadas quentes, pupetões, timbales, e outras entradas differentes.

Coelhos á Maruja.

LImpos, e esfolados os coelhos, cortão-se em bocados, ou em quartos: ponhão-se a córar em manteiga, huma pouca de farinha; depois desta córada, refoguem-se nella os coelhos, molhem-nos depois com agoa, e hum quartilho de vinho tinto, temperem de sal, pimenta, e huma capella de salsa, tomilho, louro, mangericão, huma cebola cravejada, e huns dentes de alho; e postos a cozer, e tiradas as escumas, deixem ferver brandamente; estando quasi cozidos, ajuntem-lhe huma duzia de cebolinhas inteiras entezadas em agoa quente; acabados de cozer, e o molho reduzido, e de bom gosto, tira-se-lhe a gordura, e a capella dos cheiros, e serve-se com hum golpe de vinagre.

Coelhos agachados para huma entrada.

ABertos os coelhos pela barriga, limpos, e estripados, tirem o fel dos figados, e fação delles hum picado com hum bocado de manteiga lavada, pão ralado, duas gemmas de ovos, salsa, cebolinha, cucumellos, sal, pimenta, e com elle recheem os coelhos, e depois de lhes ter enchido as barrigas, cozão-lhas com linha, puchem-lhes as pernas para baixo da barriga, e as mãos para baixo do focinho, como se estivessem agachados; e segurando-os nesta figura com espiches, e amarrados com barbante, ponhão-nos a cozer em huma cassarola, com hum pouco de caldo, vinho branco, huma capella de salsa, louro, cebola cravejada, algum dente de alho, sal, pimenta, e pranchas de toucinho, e assim cozidos pouco e pouco passem o molho por hum peneiro, e tirada a gordura, ajuntem-lhe hum pouco de culí, e posto a ferver, e reduzido ao seu ponto, sirvão-no por cima dos coelhos, com çumo de limão, ou de laranja azeda.

Coelhos enrolados para huma entrada.

DEsossados inteiramente os coelhos, excepto a cabeça, e o pescoço, que ha de ficar pegada, estendão-se sobre hum panno limpo, com os lombos para baixo, cubrão-se com hum picado crú bem ligado, com filetes de presunto, gemmas de ovos duras, trufas, e pistachas, se as houver, molhados por cima com claras de

de ovos batidas enrolem-se com geito, de fórma que lhe fique a cabeça em cima; atem-se com barbante, e depois de seguros, ponhão-se a cozer como os acima, e sirvão-se com o mesmo molho; ou quando não com molho de enxovas, e alcaparras, ou com molho á Hespanhola.

Coelhos em Tartaruga para huma entrada.

EStripados, esfolados, e limpos, tire-se-lhes sómente os ossos de redor, por baixo dos lombos, fure-se-lhes a pelle, de modo que passe pelo buraco ametade dos quartos dianteiros dos coelhos, e assim virado, e de figura de huma tartaruga, segure-se com barbante, e postos a cozer em huma bréza, como os acima, depois de cozidos, sirvão-se com molho de bom gosto, e o que melhor parecer.

Coelhos novos de fricassé para huma entrada.

LImpos os coelhos, e feitos em quartos, passem-se por huma cassarola com manteiga, ou com toucinho derretido, sal, pimenta, huma capella de salsa, e hervas finas, huma cebola cravejada; e estando refogados, e pulverizados com huma pouca de farinha, molhem-se com caldo, hum pouco de vinho branco, escumem-se, e deixem-se ferver pouco a pouco; em estando quasi acabados de cozer, podem ajuntar-lhes trufas, ou cucumelios, ou alcachofras prancheadas, e cozidas em hum branco; e acabado de cozer tudo, e com pouco caldo, e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e a capella,

la, e ligue-se o fricassé com gemmas de ovos desfeitas em hum pouco de caldo, e çumo de limão, e sirva-se quente.

Coelhos de cebolada á Portugueza.

LImpos os coelhos, e feitos em quartos, ponhão-se a cozer em huma bréza com caldo, vinho branco, huma capella de salsa, e hervas finas; cobertos com pranchas de toucinho; cortem huma duzia de cebolas em fatias, e postos a suar ao fogo em huma cassarola com hum pouco de azeite, temperem-se de sal, e pimenta, e em estando meios cozidos, passem-se para lume mais forte, e em principiando a córar, molhem-nos com hum pouco de vinagre, caldo da bréza, e hum pouco de culí, e deixem-se reduzir de modo, que as rodas das cebolas fiquem inteiras; e estando com pouco molho, e de bom gosto, escorre-se-lhe o azeite, tirão-se os quartos do coelho da bréza, e postos no seu prato com o ragú das cebolas por cima, sirvão-se quentes para huma entrada.

Coelhos de molho de villão á Portugueza.

POnhão a ferver em huma cassarola hum quartilho de vinagre, com outro tanto de substancia de vacca, caldo, ou agoa, dois dentes de alho, huma cebola, e limão em rodas, salsa em ramos, mangericão, huma folha de louro, pouco azeite, sal, pimenta; e estando tudo bem fervido, e o molho reduzido a ametade, ligue-se com os figados dos coelhos; e

pas-

passado tudo por hum peneiro, cortem os coelhos em quartos, depois de estarem assados, e mettão-nos a aquentar no molho, sem que fervão, e sirvão-nos para huma entrada.

Coxas de Coelho para huma entrada.

TOmem as coxas de dois, ou tres coelhos depois de esfolados, e limpos, tirem-lhes o osso maior pela parte debaixo, e alarguem-nas com os dedos pela parte de dentro, sem lhes romper a pelle, recheem-se com hum salpicão feito de lombinhos dos mesmos coelhos cortados em dados, misturado com hum pouco de presunto, salsa, cebolinha, trufas picadas, temperado de sal, pimenta, e estando recheadas, e cozidas com linhas, ponhão-nas a cozer em lume brando por espaço de meia hora, em huma bréza com pranchas de vitella, de toucinho, capella de salsa, e hervas finas, sal, e pimenta; molhem-se depois com huma colher de caldo, hum quartilho de vinho branco; estando cozidas as coxas, tirem-nas fóra, e ajuntem meia colher de culí ao fundo da bréza, e ponha-se outra vez a ferver; estando de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, passe-se por hum peneiro, e sirva-se em cima dos coelhos, com çumo de limão, ou de laranja azeda.

Láparos em papilhota.

LImpos os láparos, e cortados em quatro, ou sinco bocados, qnebrem-lhes os ossos maiores com a costa da faca, e tempere-se com pou-

pouco sal, e pimenta; e fazendo hum picado com os figados dos mesmos láparos, toucinho raspado, salsa, cebolinha, trufas, e chalota; hum dente de alho bem picado, temperado de sal, e pimenta: tomem humas folhas de papel, e feitas em quartos ponhão em cima de cada hum huma pranchinha de toucinho com hum pouco do tal picado, e o quarto do láparo no meio, com outro tanto picado, e outra prancha de toucinho, embrulhem depois o papel com geito, e por fórma de huma papilhota, e assim mesmo farão aos mais bocados, e ponhão-nos a assar sobre humas grelhas com lume brando, e sobre huma folha de papel untada com azeite, e depois de assados de ambas as bandas, sirvão-se seccos nas suas papilhotas para huma entrada.

Láparos para Empada quente.

TOmem dois coelhos novos, ou láparos, e feitos em quartos, lardeem-se com toucinho mediano, temperado tudo com sal, pimenta, especias, hervas finas; guarneça-se depois o fundo da empada com hum picado feito com os figados dos láparos, e toucinho raspado, e postos em cima os quartos dos láparos cobertos com o mesmo picado, pranchas de vitella, e de toucinho, acabe-se a empada como he costume, e com os ornamentos necessarios, metta-se no forno a cozer por tempo de duas, ou tres horas; em estando cozida, tirem-lhe fóra as pranchas de vitella, e de toucinho, e sirva-se com molho á Hespanhola. Tambem se póde

de servir com molho, e culí dos mesmos figados dos láparos.

As tortas de láparos acabão-se da mesma sorte, e servem-se com ragú de trufas, morilhas, (1) ou qualquer outra guarnição que melhor parecer.

CAPITULO VII.

Do Cabrito, e do Cordeiro.

ORdinariamente comem-se os cabritos, e os cordeiros pela Primavera, e não devem ter mais de dois mezes, e hão de ser de leite, e gordos, e podem servir nas mezas mais delicadas. Direi summariamente o seu uso, e a maneira de melhor se prepararem.

Quartos de Cabrito assados.

OS cabritos, e os cordeiros, ou sejão inteiros, ou em quartos, quasi sempre são assados no espeto cobertos com folhas de papel manteigado. Tambem depois de entezados em agoa, lardeão-se com toucinho miudo, e cobertos de papel manteigado, se põe a assar no espeto; e estando assados, e de boa côr, servem-se com hum pouco de molho de chalota para prato de assado. Tambem se podem servir com hum molho feito com huma enxòva, e

(1) Morilhas, certo genero de cucumellos, e differentes no feitio, e no gosto.

e cebolinha picada desfeita em substancia, sal, pimenta, e çumo de limão.

Quartos trazeiros de Cordeiro em fricandó.

DEpois de entezado, e lardeado hum quarto de carneiro, ponha-se a cozer em huma cassarola do seu comprimento com bocados de vitella, pranchas de presunto, huma capella de salsa, louro, e mangericão, huma cebola cravejada, e coberta com algumas pranchas de toucinho, molhe-se com caldo, e deixem-no ferver pouco e pouco duas horas; cozido que seja, tire-se fóra, passem o caldo por hum peneiro, e tirada a gordura, reduzão o caldo sôbre o lume, e posto em caramélo, ponhão-lhe em cima o quarto do cabrito; e pegado que seja o verniz ao lardeado, e de boa côr, sirva-se com molho claro, e çumo de limão. Tambem se póde servir com ragú de ervilhas, com molho de espinafres, ou com molho de azedas.

Os quartos do cabrito, ou do cordeiro sem serem lardeados, podem servir-se do mesmo modo, e com os mesmos molhos.

Quartos de Cordeiro á Ingleza.

ASsado que seja hum quarto dianteiro de cordeiro, ou de cabrito, lavem hum bom bocado de manteiga, e depois pulverizé-se com huma pouca de farinha, e misturem-lhe salsa, cebolinha, e chalota, tudo picado, e temperado com pouco sal, pimenta, noz noscada ralada; e posto o quarto do cabrito, tirado do es-

espeto, no prato, em que ha de servir com hum pouco de caldo, se levantará com a ponta da faca a pá de huma banda; estendão-lhe a manteiga em cima, e torne-se a repôr a pá no seu lugar; e derretida a manteiga, e misturada com o caldo, para que se não corte, sirva-se quente com çumo de laranja azeda, ou de limão.

Quartos de cordeiro á crema para huma entrada.

ASsado o quarto do cordeiro, e frio, tirem-lhe toda a carne da coxa, e do filete, e fação della hum picado, ajuntando-lhe toucinho entezado, ubres de vitella meias cozidas; huma pouca de gordura de vacca, salsa, cebolinhas, chalotas, e trufas, tudo bem picado, e temperado de sal, pimenta, noz noscada ralada, huma duzia de grãos de coentro secco, tudo pizado em hum gral, em que deitarão hum bocado de miolo de pão cozido em leite, quatro gemmas de ovos, e algumas claras batidas; guarneção depois huma torreira de pranchas de toucinho, e posto em cima o quarto do cordeiro, cubra-se com o picado, dando-lhe a mesma fórma; cubra-se de pão ralado, e ponha-se a cozer no forno; cozido que seja, e de boa côr, sirva-se com molho de essencia de bom gosto, e çumo de limão. Tambem se póde servir com hum salpicão no meio, feito de molejas de vitella, figados gordos, trufas, ou com hum ragú de pombinhos; observando que seja bem ligado, de bom gosto, e frio.

Quar-

Quarto de Cabrito para huma entrada.

POnha-se a assar hum quarto de cabrito bem gordo, coberto de papel manteigado; estando assado, tire-se o papel, pingue-se o quarto, e cubra-se de pão ralado, e dê-se-lhe boa côr: assim bem córado, sirva-se com molho de culí claro, duas enxovas, cebolinha picada, sal, pimenta, e çumo de limão.

Quartos de Cordeiro para huma entrada.

TOme-se hum quarto trazeiro de cordeiro, ponha-se sobre hum panno limpo, desossem-no, e tirem-lhe a carne em bocados pela parte de dentro, e passados estes pelo lume com hum bocado de manteiga, salsa, cebolinha, e pimenta, ajuntem-lhe huma pouca de gordura de vacca, e huns bocados de toucinho entezados em agoa: depois de tudo isto frio, fação hum picado, e depois de picado, pizese em hum gral de pedra; estando pizado, ajuntem-lhe hum bocado de miólo de pão cozido em leite, e liguem tudo com sinco, ou seis gemmas de ovos, e recheem com isto o quarto do cordeiro, ao qual darão a fórma, que melhor parecer: recheado que seja, ate-se com linhas, ou com barbante, e ponha-se a cozer em huma bréza; estando cozido, e bem enxuto da sua gordura, sirva-se com ragú de espinafres, de pepinos, de ervilhas, de azedas, ou outro qualquer que melhor parecer.

Quartos de Cordeiro, ou de Cabrito á Italiana.

PEguem em dois quartos dianteiros de cordeiro, ou de cabrito, tirem-lhe todos os ossos da parte de dentro, e recheem-se com hum picado de vitella, em que poderáõ misturar huns dadinhos de peitos de galinhas, e de presunto; atem-se depois de recheados com barbante, dando-lhe a figura, que quizerem, ou seja redonda, ou comprida, mas deixem-lhe o osso da ponta da pá, e ponhão-se a cozer em huma bréza branca; estando cozidos, tirem-lhe o barbante, e sirvão-se com sóssa picada de bom gosto. Tambem os podem rechear com hum picado á Italiana, feito de differentes hervas, gemmas de ovos, natas, queijo, pão ralado, e hervas finas.

O mesmo se póde fazer aos quartos dianteiros da vitella, e servillos com molho á Italiana de bom gosto.

Quartos de Cordeiro com hervas finas.

TOmem dois quartos trazeiros de cordeiro, despeguem-lhe a pelle, principiando da parte dos ronhões até ao rabo, e com cuidado para que se não rompa; peguem depois em hum pouco de toucinho raspado, salsa, cebolinha picada, sal, pimenta, hervas finas, hum bocado de manteiga fresca, tudo bem picado; e misturado, intruduza-se entre a carne, e a pelle, atem-se com barbante, para que não possa sahir para fóra, e mettão-se no espeto cobertos com pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando

do assados, tirem-lhes o papel, e o toucinho, pinguem-se com manteiga, cubrão-se de pão ralado, e ponhão-se a córar; córados que sejão, sirvão-se com molho de substancia ligado; isto he, substancia com hum pouco de culí, e chalota picada, sal, pimenta, e çumo de limão, ou de laranja azeda.

O Rot-de-bif tambem se póde lardear com toucinho fino, e fazello assar; ou quando não cozello, como hum fricandó, envernizallo, e servillo, com o molho que melhor parecer.

Quartos de Cabritos de fricassé branco.

TIrada a pá a hum quarto de cabrito, cortem-no em bocados da largura de tres dedos, e assim mesmo o peito, e as costellas, e deitado tudo em agoa fria, ponha-se a entezar depois em agoa quente; entezados, e aparados os bocados, deitem-se em huma cassarola com manteiga, huma capella de cheiros, sal, e pimenta, e ponha-se ao lume, e depois pulverizado com farinha, molhe-se com agoa quente, ou com caldo, deitem-lhe trufas brancas, e meia duzia de tallos de alcachofras; e estando tudo cozido, e o molho reduzido, tirem-lhe a gordura, e ligue-se com sinco, ou seis gemmas de ovos desfeitos em leite, e salsa bem picada, huma migalha de alho, e noz noscada; estando tudo ligado, e de bom gosto, espremão-lhe o çumo de hum limão, e sirva-se quente. Tambem se póde fazer pardo, molhando-se com substancia, e ligando-se com hum pouco de culí.

Se

Se quizerem, tambem podem pôr ervilhas verdes, &c. ligadas com gemmas de ovos, ou com hum pouco de culí.

Outro quarto de Cabrito á Ingleza.

PEguem em hum quarto de cabrito, ou seja trazeiro, ou dianteiro, deitem-no de molho; e depois enxugue-se muito bem em hum panno; enxuto que seja, pulverize-se de farinha, e ponha-se a cozer em hum branco, feito com agoa, e sal, e huma prancha de touçinho; estando cozido, guarneça-se de couve flor, cozida em agoa sómente, e sirva-se com molho de manteiga derretida. Tambem se lhe podem ajuntar espinafres, ou outra qualquer verdura, observando não seja muito cozido o quarto do cabrito.

Estes mesmos quartos de cabrito, ou cordeiro, tambem se podem lardear com toucinho fino, e acabar como os do fricandó, e servirem-se com ragú de ervilhas verdes, de azedas, de espinafres, &c.

Quartos de Cordeiro de varios modos.

DEpois de assados, e frios os quartos do cordeiro, ou de cabrito, tire-se-lhes toda a carne, corte-se em filetes, e sirvão-se com molho de fricassé branco, ou á bexaméla.

Se os quizerem de fricassé branco, deitem em huma cassarola manteiga, bocados de presunto, cebolas, cenouras, tudo pulverizado de farinha, e passe-se pelo lume; depois molhe-se

com caldo, e tempe-se com sal, pimenta, huma capella de hervas finas, e dois cravos da India; estando assim cozido, e reduzido, passe-se tudo pelo peneiro, e depois mettão-lhe dentro os filetes a quentar, sem que fervão; estando quentes, ligue-se com tres gemmas de óvos, ajuntando-lhe hum pouco de agraço, quando não, vinagre branco, ou çumo de limão. Tambem se podem servir á bexaméla, e para isto cortem os bocados do presunto, da vitella, e das cenouras em dados, e em lugar de caldo molhem-se com leite, e hum pouco de restorão, e acabem-se como os de fricassé branco sobredito.

CAPITULO VIII.

Do Perú.

O Perú he huma ave de grande uso, e muito conhecida na nossa Europa, e dizem que viera á ella das Indias; razão porque os Francezes chamão ao macho Gallo da India, e á femea Gallinha da India. A sua carne he de muito nutrimento, e he com pouca differença da mesma natureza da gallinha, ou do capão, e produz o mesmo succo. A femea tem a carne mais delicada que o macho, e para se comerem, devem-se escolher sempre os nervos gordos, e bem nutridos: quando passão de anno, tem a carne dura, tenaz, e he de difficil digestão. Nos Artigos seguintes explicarei os differentes modos de se prepararem, e servirem com dilicadeza nas mezas da maior ostentação.

Pe-

Perú para guizados, e assados.

PRimeiramente ha de ser sangrado em quanto estiver quente; no Verão tira-se-lhe logo a tripa sem se abrir, e depois de estar dois dias pendurado em lugar fresco, e mortificado, abra-se, vaze-se, e endireite-se com toda alimpeza; enteze-se depois sobre huma fornalha bem accesa, e esfregue-se em quanto quente com hum pedaço de toucinho; e depois de enxuto, e escanhoado, ate-se com geito pelas coxas, lardee-se com toucinho miudo, metta-se no espeto, cubra-se com folhas de papel manteigado, e ponha-se a assar com cuidado; estando quasi assado, tirem-lhe o papel, e acabe-se de assar; estando o lardeado bem dourado, tire-se do espeto, e sirva-se o mais quente que for possivel.

Differentes modos de compôr os Perús velhos.

ORdinariamente os perús velhos servem para pratos de fiambre, depois de ser cozidos em hum adobo.

Servem para empadas, e tambem para differentes entradas, depois de cozidos em huma bréza.

Para se servirem cozidos em adobo, deve-se (depois do perú morto, mortificado tres, ou quatro dias) vazar com destreza, metter-lhe as pernas para dentro, e entezar-se sobre as brazas, e depois de bem limpo, lardear-se com toucinho grosso temperado de sal, pimenta, salsa, alho, e chalota, tudo bem picado; cubra-

se com pranchas de toucinho, ate-se com barbante, e ponha-se a cozer em huma panella, ou estufadeira do seu tamanho, com caldo, vinho branco, raizes, cebolas cravejadas, huma capella de hervas finas, temperado de sal, e pimenta inteira, e deixe-se ferver sinco, ou seis horas; cozido que seja, deixe-se esfriar no mesmo adobo, e depois de frio, tire-se fóra, e mettão dentro do corpo do perú o caldo, em que se cozeo, que ha de estar gelado, e cubrão o perú de manteiga de porco com varios debuxos, ponhão-no no seu prato, com guardanapo dobrado por baixo, e sirvão-no. Tambem se póde guarnecer com rodas de leitoa em galatina; rodas de paio, de lingoas de fumo, e outras como se costuma, &c.

Perú em globo para huma entrada.

DEpois de chamuscado, e bem escanhoado o perú, abra-se pelas costas, tirem-se-lhe todos os ossos; tomem depois algumas molêjas, figados gordos, trufas, pranchas de presunto, e cortem tudo em dadinhos, e misturem-se com toucinho raspado, salsa, chalota, hervas finas, hum dente de alho, pouco sal, e pimenta, e enchão o perú com este salpicão, e passe-se todo em roda com agulha, e barbante, e feche-se de modo, que fique inteiramente redondo, como huma bóla; e depois de entezado em manteiga de porco, ponha-se a cozer em huma bréza com pranchas de toucinho, bocados de vitella, cebolas, adubos, hervas finas, hum pouco de caldo, e meia canada de vi-

vinho branco; estando cozido, tire-se o barbante, e sirva-se com huma boa essencia, ou ravigóta, ou com o molho que melhor parecer.

Perú em fórma de granada para huma entrada.

PReparado, e desossado o perú, como o acima dito, estenda-se sobre a meza em cima de hum panno, metta-se-lhe dentro huma prancha de toucinho, e acabe-se de encher de folhas de papel; depois de cheio, coza-se com barbante todo de roda, enteze-se em huma cassarola em gordura de porco, ou toucinho derretido, e lárdee-se depois de frio com toucinho fino, como hum fricandó; acabado de lardear, tire-se de dentro o papel, e o toucinho, e rechee-se com hum salpicão crú, feito de peito de perú, peitos de perdizes, de gallinhas, presunto, trufas, molêjas de vitella, tudo cortado em dados, e temperado com sal, pimenta, e hervas finas, como o de cima, e misturado com toucinho raspado; recheado que seja, torne-se a cozer todo em roda, e ponha-se a cozer em caldo com pranchas de toucinho, bocados de vitella, presunto, capellá de hervas finas, e cebola cravejada, e que ferva pouco a pouco; depois de cozido, passe-se o caldo pelo peneiro, redúza-se em caramélo, e de boa côr; fação pegar a giáça, como a do fricandó, e sirva-se como ragú, ou molho que melhor quizerem.

Ou-

Outro Perú desossado para huma entrada.

CHamuscado, e escanhoado que seja o perú, desosse-se pelo pescoço, e rechee-se com hum picado de vitella, ou de gallinha á crema, quando não, com hum salpicão, como o de cima; deixe-se ao comprido na sua figura natural, e depois de fechado, e cozido com barbante, ponha-se a cozer em huma bréza; estando cozido, e enxuto, tire-se o barbante, e sirva-se com essencia de bom gosto. Tambem se póde lardear com toucinho fino, e acabar como o de cima, e servir-se do mesmo modo.

Da mesma fórma se podem compôr capões, frangos, frangas, perdigotos, e todas as aves, que forem tenras, com os molhos, e ragús, que melhor convier a cada huma.

Perú em fricandó.

EScanhoado, e limpo hum perú novo, e com as pernas mettidas por dentro, segundo o costume, enteze-se em huma fornalha accesa, e esfregue-se com huma prancha de toucinho, e depois de bem enxuto, lardee-se com toucinho fino, e deite-se de molho, e ponha-se a cozer em caldo sem sal, com pranchas de vitella, presunto, cebola cravejada, capella de salsa, e pranchas de toucinho; e depois de bem escumado, e cozido, passe-se o caldo pelo peneiro, reduza-se, acabe-se o verniz, como se faz aos dos fricandós de vitella, e ponha-se-lhe o perú com o lardeado para baixo; e estando pe-

ga-

gado ao toucinho, é de boa côr, tire-se o barbante, e sirva-se com essencia clara, passada pelo que fica no fundo da cassarola, e çumo de limão. Tambem se póde servir com ragú de pepinos, ou de chicoria á bexaméla, ou com molho de espinafres á créma, com molho de azedas, ou qualquer outro que melhor parecer.

Perú á bréza para huma entrada.

ESCanhoado, e limpo o perú, endireite-se com as pernas por dentro do corpo, enteze-se, e lardee-se com toucinho grosso, temperado com sal, pimenta, e hervas finas; ate-se depois com barbante, e ponha-se a cozer em huma bréza bem nutrida de toucicho, pranchas de vitella, cebolas, raizes, sal, pimenta, cravos da India, e hervas finas; e posto a suar entre dois lumes, molhe-se com caldo, e hum pouco de vinho branco; estando cozido, ponha-se a escorrer, e tire-se-lhe o barbante, e sirva-se com ragú de legumes, ou com qualquer outro que bem parecer.

Perú á chalota assado para huma entrada.

PEguem em hum perú novo, e tenro, e depois de muito bem escanhoado, fação hum picado do seu proprio figado, e de alguns mais com toucinho raspado, salsa, cebolinhas, sal, pimenta, hervas finas, chalotas, e hum bocado de manteiga fresca, tudo bem picado, metta-se dentro do perú, e entezem-no em huma cassarola com toucinho derretido, que seja bem bran-

branco; depois de frio, ate-se a hum espeto coberto com pranchas de toucinho, e folhas de papel; e estando assado, ponha-se no prato com molho de essencia; chalotas bem picadas, e çumo de limão.

Todos estes perús assados, que servem para entradas, se podem servir com ragús differentes; como de trutas, de enxovas, de alcaparras, de azeitonas, ou qualquer outro molho, com tanto que seja picante, e lhe darão o nome do molho, ou do ragú, que tiver por baixo.

Perú á Cardeal para huma entrada.

HUm perú, ou perúa nova mortificado de dois, ou tres dias; recheem-nos com hum picado feito com os seus mesmos figados, salsa, cebolinhas, trufas, cucumellos, temperados de sal, pimenta, toucinho raspado, e ligado com duas gemmas de ovos; atem depois o perú, deixando-lhe as pernas estendidas, e despeguem-lhe com geito a pelle do peito, de fórma que se não rompa, e enchão-na de manteiga córada com cascas de camarões pizadas, para que fique encarnada, e segura a pelle na ponta das azas, ponha-se a assar no espeto coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assado, como deve ser, tire-se-lhe o papel, e o barbante, e sirva-se com molho de culí de camarões, como direi no Artigo dos culís, e outros molhos.

Pe-

Perú á Provençala para huma entrada.

PReparada, e mortificada que seja huma perúa tenra, metta-se no espeto coberta de pranchas de toucinho, e folhas de papel, e ao mesmo tempo que se estiver assando, vão fazendo hum guizado de figados gordos, molêjas de vitella, que se passaraõ pelo fogo em toucinho derretido, e huma pouca de farinha, e molhe-se com hum quartilho de vinho branco, huma pouca de substancia, huma capella de hervas finas; temperado com pouco sal, pimenta; tendo fervido, e estando de bom gosto, ajuntem-lhe huma enxova picada, alcaparras, azeitonas sem caroço, e acabe-se de ligar com hum pouco de culí, e sopre-se-lhe a gordura; depois tirem a perúa do espeto, ponha-se no seu prato, e sirva-se com o seu ragú em cima, e çumo de limão.

Do mesmo modo se servem capões, frangos, frangas, perdizes, gallinhas, tordos, e tarambolas.

Perúa com hervas finas para huma entrada.

TOmem huma perúa tenra, e mortificada, despeguem-lhe a pelle da carne do peito, e rechee-se com hum picado feito de toucinho crú, picado, e pizado em hum gral com salsa, cebolinha picada, e toda a casta de hervas finas, temperado de sal, e pimenta; e depois de recheado o peito, e mettido o mesmo picado dentro do corpo da perúa, entezem-na em

hu-

huma cassarola com manteiga de porco, e deixem-na esfriar; depois de fria, e limpa, mettão-na em hum esperinho, e ate-se a hum espeto grande, coberta de pranchas de toucinho, e folhas de papel, e ponha-se a assar com cuidado; estando assada, tire-se-lhe fóra o papel, e o toucinho, sirva-se com molho, ou ragú de toda a qualidade de guarnições.

Perúa nova com enxovas para huma entrada.

DEpois de preparada a perúa, rechee-se com hum picado feito dos seus mesmos figados, toucinho raspado, tres enxovas, salsa, cebolinha, trufas, tudo bem picado, e pizado em hum gral, ligado com duas gemmas de ovos, e temperado com pouco sal, e pimenta; endireite-se a perúa depois de recheada, e feche-se, para que não possa sahir nada para fóra; enteze-se em manteiga de porco, e depois de fria, e bem limpa, cubra-se com pranchas de toucinho, e folhas de papel, e ponha-se a assar, como he costume; depois de assada, tirem-se-lhe as pranchas de toucinho, e as folhas de papel, e posta no seu prato, sirva-se com molho de essencia de presunto, huma enxova desfeita dentro, çumo, e filetes de limão.

Desta mesma fórma se servem frangos, pombos, capões, gallinhas, e todas as aves tenras, e gordas, &c.

Pe-

Perú recheado com salchichas, e castanhas para huma entrada.

PAssadas as castanhas pelo fogo, para se lhes poder tirar a pelle, e muito bem esbrugadas, misturem-se assim mesmo inteiras com hum picado, feito dos figados do mesmo perú, e de gallinhas, toucinho raspado, manteiga, sal, pimenta, salsa, cebola, hervas finas, e recheado com elle o perú depois de mortificado, ajuntem-lhe algumas salchichas, já entezadas, feche-se, e ate-se com barbante, e ponha-se a entezar em huma cassarola com manteiga de porco; depois de assim refeito, metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel; e posto a assar em lume brando, duas, ou tres horas, tire-se do espeto, desate-se-lhe o barbante, e sirva-se com ragú, feito de ametade das castanhas, e bocados de salchichas cozidas em caldo, e ligado com huma essencia de presunto, e culi.

Perú com molho de Estragão para huma en-entrada.

DEpois de mortificado o perú, e preparado para se assar, rechee-se com hum picado feito do seu figado, e hervas finas, cubra-se de pranchas de toucinho, e folhas de papel, e ponha-se a assar; e estando quasi assado, tire-se-lhe o papel, e as pranchas de toucinho, e untem a perna com huma pouca de manteiga engrossada com duas gemmas de ovos, pulverize-

se toda muito bem com pão ralado, chegue-se ao fogo a tomar boa côr; estando bem corado, sirva-se com molho de estragão, para o que se ferverá o estragão em agoa, e espremido depois, e bem picado, se deitará em huma cassarola com essencia de presunto, e hum bocado de manteiga de vacca boa bem lavada, e posto ao lume, se irá ligando, e mechendo com colher de páo, para que se não corte; estando ligado, sirva-se por baixo da perúa com çumo de limão.

Perú á Perigord para huma entrada.

PErigord he huma Provincia de França muito abundante em trufas, bons perús, e excellentes perdizes, as quaes em tempo de Inverno se mandão ás Cortes de Paris, Londres, e Madrid em empadas já cozidas; assim como tambem os perús crús recheados com trufas para se comerem assados.

Para se preparar o perú, segundo digo, tomem dois, ou tres arrateis de tuberas da terra, ou trufas, e sendo muito bem lavadas, e pelladas, misturem-se com toucinho raspado, ou pizado, e temperado de sal, e pimenta, recheem com ellas o perú logo depois de morto, e endireitado, e amarrado com barbante, deixe-se mortificar, e tomar o gosto das trufas tres, ou quatro dias, e embrulhado depois em pranchas de toucinho, e folhas de papel, sirva-se depois de assado com molho de essencia clara, trufas, e enxovas picadas, e çumo de limão.

Pe-

Perú em Galatina para huma entrada, ou para fiambre.

PEguem em dois, ou tres perús, segundo as galatinas que forem necessarias, e depois de chamuscados, e escanhoados, abrão-se pelas costas, desossem-nos, sem lhes romper a pelle, tirem-lhes os peitos, e o melhor das coxas, e cortem isto em filetes, e juntamente presunto, toucinho, pistachas, e ovos duros, tudo em filetes, como disse, e do restante das carnes, junto com carne de vitella, hum bocado de toucinho, e outro de presunto, fação hum picado crú temperado de sal, pimenta, especias, hervas finas, salsa, e chalota; depois de bem picado, pize-se em gral de pedra, e ligue-se com gemmas de ovos. Peguem depois nas pelles dos perús, estendão-nas sobre hum panno, e cubrão-nas de picado, que fique da grossura de meio dedo, e arrumem-lhe, em cima os filetes da carne do perú, do presunto, e os outros, cada hum por sua ordem, ajuntem-se ao comprido, como se os perús estivessem inteiros. Cozão depois as pelles com linha, cubrão-se por cima com pranchas de toucinho, e com hum bocado de estamenha em cima destas, e ponhão-se a cozer em hum adobo de caldo, vinho branco, adubos, e hervas finas; estando cozido, deixem-se esfriar no mesmo adobo; frios que sejão, enxuguem-se, aparem-se muito bem, e sirvão-se para prato de fiambre para entradas, ou sejão cortados em rodas, ou inteiros, com molho de essencia de presunto, ou com molho á Hespanhola de bom gosto.

Co-

Coxas de Perús em botinas.

TOmem dois, ou tres perús, chamusquem-se ligeiramente, tirem-lhes as coxas, de fórma que lhes fique bastante pelle de roda, e tirem-lhes os ossos, deixando sómente o ossinho da ponta; tirem-lhes tambem parte da carne de dentro, e recheem-nas com hum salpicão, feito de peitos de perdizes, molêjas de vitella, presunto, e trufas, tudo cortado em dadinhos, bem temperado, como se costuma, e misturado com toucinho raspado; estando recheadas, passem-nas com barbante de roda, e fechem-nas como huma bolça, e ponhão-nas a entezar em manteiga de porco; alimpem-se muito bem, depois ponhão-se a cozer em huma bréza, e sirvão-se com o molho, que melhor parecer.

Se quizerem, podem tambem cobrillas de pão ralado, e assallas nas grelhas, e servillas com molho de chalotas, e çumo de limão. Tambem podem, depois de cozidas, passallas por ovos, e cobrillas de pão ralado, e fazendo isto duas vezes, frigillas em manteiga de porco, e sirvillas com salsa frita de roda.

Perú á créma para huma entrada.

PReparados hum, ou dois perús, segundo o tamanho do prato, mettão-se no espeto cobertos de pranchas de toucinho, e folhas de papel por cima, e ponhão-se a assar; no em tanto fação hum picado de alguns bocados de vitella, toucinho, hum bocado de gordura de vac-

ca

ca tudo entezado, e cortado em bocadinhos, e passem-no pelo lume temperado de sal, pimenta, chalota, e hervas finas; assados que sejão os perús, e frios, tirem-lhes a carne do peito, misture-se com o mais, pique-se sobre a meza, e pize-se depois muito bem em hum gral; ajuntando-lhe hum miolo de pão cozido em leite, mas que esteja frio, e ligue-se com seis gemmas de ovos, e as claras batidas de nevado; e postos os perús em huma torteira, com pranchas de toucinho por baixo, enchão o lugar dos peitos, que lhe tirárão, com o picado, mettendo-lhe no meio hum ragú de molêjas de vitella, trufas, figados, ou qualquer outro de bom gosto, com tanto que seja frio, e bem ligado; e cobrindo-o com o resto do picado, una-se com ovos batidos, e a prancha da faca, por fórma que pareça inteiro; cubra-se depois de miolo de pão ralado bem fino, e ponha-se a cozer no forno; estando cozidos, e córados, sirvão-se com essencia de bom gosto, ou com molho á Hespanhola.

Outro perú á créma, e assado para huma entrada.

DEpois de preparado, chamuscado, e direito o perú, como se costuma, enteze-se em huma tornalha, ate-se com barbante, lardee-se com toucinho, e presunto de mediana grossura; depois de lardeado, deite-se de molho em huma cassarola com meia canada de leite quente, hum bocado de manteiga, hervas finas, coentro secco machucado, sal, pimenta, cebolas

las em rodas, estando assim marinado tres, ou quatro horas, metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando meio assado, tire-se-lhe o papel, e o toucinho, pingue-se com a sua marinada; depois liguem esta com hum pouco de leite, duas gemmas de ovos, hum bocado de manteiga, farinha, e sal; e estando ligada, vão pouco e pouco deitando-a por cima do perú, de modo que sobre elle se forme huma codea, e que esta se faça de boa côr dourada; e acabado assim de assar, tire-se, e sirva-se com huma pevarada ligada por baixo, ou com qualquer outro molho picante, que bem parecer.

Peitos de Perús para huma entrada.

TOmem os peitos dos perús, a que já tiverem tirado as coxas, e batão-nos entre dois pannos com a prancha da faca, tirem-lhe a pelle fóra, e lardeem-nos muito bem com toucinho miudo, e deitem-nos de molho, e depois entezem-nos em agoa; isto feito, ponhão-nos a cozer cobertos de pranchas de toucinho, e de vitella, huma fatia de presunto, huma capella de salsa, louro, mangericão, e huma cebola cravejada; cozidos que sejão, e o caldo reduzido, tire-se-lhe a gordura, e ponha-se a ferver até que chegue a ponto de graça, deite-se em cima dos peitos, e pegado que esteja nelles o verniz, e de boa côr, tirem-se fóra, e sirvão-se com molho de chicoria á bexaméla, ou com outro qualquer legume que parecer: advertindo porém, que devem despegar o que ficar pegado

no

no fundo da cassarola com huma gota de caldo. Tambem se podem servir com essencia clara, passada pelo que ficou do verniz, e çumo de limão.

Deve-se advertir, que nas funções grandes, em que se gastão muitos perús, servem as pelles para algumas entradas, as pernas para outras, e os peitos, que he o melhor, e o mais delicado, podem-se differençar por varios modos, como cortados em fatias delgadas, e bem iguaes, e depois de mariscadas, enrolão-se como polpetas, assão-se, e cobrem-se de pão ralado.

Tambem se cortão em lombinhos, mettidos em caixinhas de papel.

Outras vezes fazem-se delles huns pãessinhos, como os de lombos de lebre, ou de coelho.

Se quizerem, podem lardeallos, cortados ao comprido, para humas entradas chamadas Princezas.

Tambem delles se faz picado para equeneffes, e para rissolas.

Podem-se tambem cortar em filetes depois de assados. Em fim, o diversificallos por infinitos modos depende do official, que trabalha; e depois de postos em huma bexaméla, ou em qualquer outro molho, podem servillos em pastelinhos, tortas, caixas, pãessinhos, filetes, &c.

Perú assado á Italiana para huma entrada.

TOmem hum perú, alimpe-se, e enchão-no por dentro com hum picado feito de figados de gallinhas, como os já ditos; endireite-se, passe-se com barbante, e ponha-se a entezar ao lume em huma cassarola com manteiga de porco, fatias de limão, salsa, e mangericão inteiro, e deixem-no de fórma, que fique bem branco: entezado que seja, deixe-se esfriar, e frio, metta-se no espeto coberto de pranchas de toucinho, e papel, ponha-se a assar. Depois peguem em huma pouca de salsa, cebolinhas, estragão, ortelã, e entezem tudo em agoa quente; esprema-se depois muito bem, pique-se tudo bem miudo, deite-se o que for necessario em huma cassarola com quatro gemmas de ovos, meio cópo de vinho branco, hum pouco de azeite bom, hum par de enxovas, hum par de recambolas, (1) tudo bem picado, sal, pimenta, e hum pouco de culí, e ponha-se ao lume com duas fatias de limão sem pelle, e mexa-se sempre de roda com huma colher de páo, tendo cuidado que se não córte; estando ligado, e de bom gosto, e assado o perú, tirem-lhe o papel, e o toucinho, ponha-se, e concerte-se no seu prato com o molho referido por cima, e sirva-se quente.

Pe-

(1) Certa qualidade de alho.

Perú assado com presunto.

TOmem hum perú tenro, enteze-se, e lardee-se depois de presunto cortado miudo, como o toucinho, tendo o cuidado de o cortar ao comprido; depois de bem lardeado, metta-se no espeto bem coberto de pranchas de toucinho, e de folhas de papel; estando assado, sirva-se com essencia clara de presunto, chalota, e çumo de limão.

Perú á Mont-morency.

PEguem em hum perú tenro, e estando escanhoado, abra-se pelas costas, tirem-lhe a carcassa até ao crupião, e os ossos grandes do peito, mettão-lhe as pernas para dentro, e enchão-no com huma prancha de toucinho, e humas folhas de papel; tornem a unillo pelas costas, como se estivesse inteiro, atem-no, e ponhão-no a entezar em manteiga de porco; depois de entezado, lardee-se de toucinho miudo, e acabado isto, tirem-lhe o papel, e o toucinho, que tem dentro, e rechee-se com hum bom picado, e hum ragú de passarinhos, ou de molêjas de vitella, trufas, e morilhas no meio; recheado que seja, coza-se com barbante, passe-se com humas brocas, e ponha-se a assar no espeto coberto de folhas de papel; assado que seja, e de boa côr, sirva-se com essencia clara de bom gosto, e çumo de limão.

Perú á Princeza para huma entrada

PReparado, e escanhoado o perú, corte-se pelo meio, bata-se entre dois pannos, tirem-lhe os ossos maiores, e ponha-se a cozer em huma bréza bem nutrida; depois de cozido, e frio, apare-se, cubra-se de pão ralado fino, como se costuma, e frija-se em manteiga de porco; estando frito, e córado, sirva-se quente com molho de remolada, feito com enxovas, alcaparras, salsa, e outros condimentos, como se dirá no Artigo dos molhos. Tambem em lugar de frito, se póde assar nas grelhas, e servir-se com o mesmo molho, ou com outro qualquer molho picante.

Do mesmo modo se servem capões, gallinhas, frangos, patos, ou qualquer caça que parecer.

Coxas de perú á Santa Menû.

A Paradas que sejão as coxas do perú, lardeem-se com toucinho grosso, e ponhão-se a cozer em hum adobo feito com meia canada de leite de vacca, hum bocado de manteiga pulverizada de farinha, temperado de sal, pimenta, dois cravos da India, huns grãos de semente de coentro secco pizado, tomilho, louro, mangericão, salsa, cebola, e dois dentes de alho, e deixem-nas cozer pouco e pouco; estando cozidas, tirem-se, ponhão-se a escorrer, passem-nas depois pela gordura do mesmo adobo, cubrão-se de pão ralado fino, pinguem-

nas

nas com manteiga, e assem-se nas grelhas; estando assadas, sirvão-nas com essencia clara, çumo de agraço, sal, pimenta, ou outro qualquer molho que melhor convier.

As mesmas coxas de perú depois de assadas, se servem tambem passadas pelas grelhas, com molho de sóssa Robert.

Alerões de perús recheados para huma entrada.

PAra isto necessita-se de huns moldes de cobre, que imitem as azas dos perús, cujos moldes se guarneceráõ por dentro com as pelles dos perús, gallinhas, ou frangos, a que se tiverem tirado os peitos, e sobre estas hum picado á créma, acabando de encher as formas com huns filetes de capões, ou de gallinhas assadas, postas em huma bexaméla ligada, e de bom gosto, e por cima disto huma camada do picado, que se poz por baixo, e cubrão-se com o resto das pelles, soldadas com ovos, e por cima de tudo huma prancha de toucinho; isto assim feito, mettão-se a cozer no forno, ou em lume brando por tempo de huma hora, tiremse fóra, escorrão a gordura, volte as fôrmas com geito sobre o seu prato, e sirvão-se com molho de bom gosto, segundo parecer.

Estas mesmas azas de perú recheadas, em lugar dos filetes de caça á bexaméla, podemse variar com differentes ragús, com tanto que sejão bem acabados, e de bom gosto.

Ale-

Alerões de perú em Crispina.

DEpois de aparadas, deitadas de molho, e entezadas huma duzia de azas de perú, ponhão-se a cozer em huma bréza branca de bom gosto; estando cozidas, e frias, cubra-se com geito tudo ao redor com hum picado de peitos de gallinha á créma bem ligado, e embrulhem-se em hum bocado de redenho molhado em ovos, para que se pegue, pulverizem-se de pão ralado fino, e frijão-se em manteiga de porco; fritos que sejão, e de boa côr, sirvão-se guarnecidas de salsa frita. Tambem se podem córar no forno, ou nas grelhas, e servir-se com molho de essencia clara, e çumo de limão.

Alerões de perú com queijo Parmezão.

GUarneção o fundo de huma cassarola com pranchas de vitella, e algumas fatias de presunto, huma capella de salsa, hervas finas, e toucinho derretido; ponhão-lhe em cima huma duzia de azas de perú bem aparadas; ponhão-se a cozer em lume brando molhadas com hum pouco de vinho branco, estando cozidas, tirem-se fóra, ajuntem ao que ficar no fundo da cassarola huma colher de culí, e ponhão a ferver; reduzido que seja, passem este molho pelo peneiro, tirem-lhe a gordura, e deitem hum pouco no fundo do prato, que ha de servir, com hum pouco de queijo ralado, arrumem em cima as azas, deitem-lhe por cima o resto do molho, cubra-se de queijo ralado

po-

ponha-se a córar no forno, ou sobre huma fornalha, córe-se por cima com huma pá quente, e sirva-se no mesmo instante para huma entrada.

Alerões de perú com essencia de presunto.

DEpois de entezadas, e lardeadas de toucinho miudo huma dúzia de azas de perús, ponhão-se a cozer com bocados de vitella já entezados, huma talhada de presunto, huma capella de salsa, huma cebola cravejada, e huma colher de caldo, e cubertas com pranchas de toucinho; cozidas que sejão, passem o caldo por hum peneiro, tirem-lhe a gordura, e depois de reduzido, e posto em forma de giaça, e de boa côr, fação pegallo ás azas pela parte do lardeado, como o fricandó, tirem-se, deitem huma colher de essencia no que ficar pegado no fundo da cassarola, passem-no outra vez pelo peneiro, e sirvão-no por baixo das azas com çumo de limão.

Alerões de perú com molho branco.

AParada dos maiores ossós, e entezada huma duzia de azas de perú, passem-se pelo lume com manteiga, huma fatia de presunto, huma capella guarnecida, e depois de passadas, e pulverizadas com huma pouca de farinha, deitem-lhe huma colher de caldo, e huma gota de vinho branco, temperem-se de sal, e pimenta, e deixem-se ferver pouco e pouco; cozidas que sejão, e o molho reduzido, e de bom gosto, tirem-lhe a gordura, ligue-se com gem-

gemmas de ovos desfeitas em leite; ligado que seja, arrumem-se no seu prato, e sirvão-se quentes com çumo de limão.

Alerões de perú de varios modos.

NÃo obstante ter mostrado os melhores modos de se concertarem as azas dos perús, não quero deixar de indicar outras fórmas de se guizarem, e poderem servir nas melhores mezas; como he, depois de se apararem, como as acima ditas, deitadas de molho, e entezadas, ponhão-se a cozer em huma bréza branca bem nutrida, e cozidas que sejão, servillas com ragú de ervilhas bem acabado, e de bom gosto. Tambem se podem servir com ragú de ostras, e camarões; ou com molho á Hespanhola, ou á Italiana; ou se quizerem, em terrinas. Finalmente, o Official, que trabalha, pode-se servir dellas, segundo o pedirem as circumstancias, e occasiões.

CAPITULO IX.

Da Gallinha, Capão, e Frangão.

A Gallinha velha depois de pôr, come-se cozida; serve para caldos, substancias, restorans; e lardeada de toucinho grosso, cozida em huma bréza, serve para varias entradas. Postas em massa, ou cozidas em hum adobo, servem para pratos de fiambre.

De

De Capão, e Franga.

O Capão he, como todos sabem, hum frango, que se castra, quando tem dois, ou tres mezes, e assim castrado engorda muito mais: os bons para se comerem não hão de passar de hum anno; devem ser gordos, de carne branca, e pelle fina, e delicada. A franga he huma gallinha nova, e muitas vezes castrada, e cevada como o capão. E como o uso, que se faz dellas para se comerem, he quasi o mesmo, direi brevemente os melhores modos de se prepararem.

Capão, e Franga assados.

DEpois do capão, ou franga depenados, e mortificados, chamuscão-se em huma fornalha bem accesa, e sem fumo, vazão-se com limpeza, bate-se-lhes o peito, endireitão-se, e põe-se em boa figura; entezão-se, esfregão-se logo com toucinho, limpão-se, escanhoão-se, atão-se pelas costas com barbante; cobrem-se-lhes os peitos com pranchas de toucinho, mettem-se no espeto, e põe-se a assar cobertos de folhas de papel manteigadas; assadas como he costume, tirem-lhes o papel, e córado que esteja o toucinho, servem-se quentes para prato de assado.

Quando não, tirado o toucinho, e cobertos de pão ralado, e postos a córar, sirvão-se com agriões á roda, temperados com sal, e vinagre.

Ou

Ou tambem, se não forem demasiadamente gordos, lardeem-se com toucinho fino, e sirvão-se com sal, pimenta, e çumo de agraço, ou de limão.

Capão, ou Franga com Enxovas.

PReparadas como as de cima, despeguem-lhe com geito a pelle de cima do peito, e recheem-se com hum picado feito com toucinho raspado, duas enxovas, salsa, cebolinha, pouco sal, e pimenta; passem-lhe depois o cabo da pelle pelas pontas das azas; endireitem-se, atem-se com barbante, entezem-se em toucinho derretido, passem-lhe humas brocas de cana, amarrem-nas ao espeto, cubrão-se de folhas de papel, e ponhão-se a assar; estando assadas, sirvão-se com seu culi, enxovas picadas, çumo de laranja azeda, ou de limão.

Frangas com azeitonas para huma entrada.

DEpois de preparadas as frangas, ou capões, como temos dito, cubrão-se com pranchas de toucinho, e papel manteigado, e ponhão-se a assar; depois passem por toucinho derretido em huma cassarola, molêjas de vitella, figados gordos cortados em dados, e pulverizados com huma pouca de farinha, molhem-se com huma colher de substancia, hum copo de vinho branco, huma colherinha de azeite, sal, pimenta, e huma capellinha de salsa, e hervas finas, e deixe-se ferver, pouco e pouco; estando cozido, e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e to-

todo o azeite, ajuntem-lhe duas, ou tres duzias de azeitonas sem caroço, e fervidas em huma pouca de agoa; estando assada, tirem-lhe o papel, e o toucinho, cubra-se de páo ralado fino, córe-se muito bem, tirem-lhe o barbante, dem-lhe huns golpes com a faca sobre o peito, e nas juntas das coxas, esprema-se entre dois pratos, e posta por hum instante com o seu çumo dentro do molho, sirva-se quente com çumo de laranja azeda, ou de limão.

Capões, ou frangas com trufas.

Recheados por entre a pelle, e o peito, e assados como os precedentes, sirvão-se com ragú de trufas.

E se os quizerem servir com alcaparras, depois destas lavadas, deitem-se em huma essencia ligada com huma enxova, hum bocado de manteiga, e çumo de limão.

Capões, e frangas com Musserões. (1)

AJuntem ao picado dos figados, e toucinho raspado, huns poucos de musserões picados, e temperados, recheem os capões, e as frangas, e ponhão-se a assar cobertas de pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assadas, tirem-lhes as pranchas, e o papel, e sirvão-se com ragú de musserões, ou de morilhas. Tambem depois de lardeadas de toucinho gros-

(1) Hum genero de Cucumellos differentes dos ordinarios.

grosso, e cozidas em huma bréza, podem servir-se com ragú de pepinos; de cús de alcachofras; de cebolinhas inteiras; ou com qualquer outro ragú que parecer.

Frangas com ovinhos.

REcheadas as frangas com os seus figados, e toucinho raspado, temperado com hervas finas, como se costuma, e ligado com duas gemmas de ovos, cubrão-se com pranchas de toucinho, e folhas de papel, como as precedentes; e depois de assadas no espeto, fação hum molho com quatro gemmas de ovos duras, picadas sobre hum panno, e deitadas em huma essencia de presunto, ligada com manteiga, mas que não ferva, e sirvão-se com çumo de limão.

Capões, e Frangas com cernós para huma entrada.

CErnós em Francez, he o mesmo que miolos de nozes frescas, ou novas, das quaes tomem tres, ou quatro, e depois de esbrugadas, e bem picadas, misturem-se com toucinho raspado, salsa, cebolinha, sal, pimenta, e poucas hervas finas, e recheem-nas por dentro; e depois de fechadas, e entezadas em toucinho derretido, cubrão-se com pranchas de toucinho, e sirvão-se com molho de essencia de presunto, posto a aquentar na hora que ha de servir, ou dentro de duas duzias de nozes esbrugadas, e entezadas em agoa, com çumo de limão.

Ca-

Capões, e Frangas com presunto.

DEpois de recheados por dentro com hum picado feito com os seus proprios figados, toucinho, e hervas finas, direitos, e atados com barbante, entezem-se em manteiga de porco, oú toucinho derretido; e depois de enxutos, e frios, lardee-se toda a parte por cima do peitó com huns bocadinhos de presunto, por modo que só appareção as pontinhas por fórma de ouriços; cubrão-se com pranchas de toucinho, e folhas de papel, e depois de asssados, e postos no seu prato, sirvão-se guarnecidos com fatias de presunto, e molho picante, feito com hum pouco de culí, vinho branco, huma capella de salsa, hervas finas, dentes de alho, cebola cravejada, passado pelo peneiro, e çumo de limão.

Capões, ou Frangas á Villeroy.

DEpois de abertos, limpos, e preparados os capões, ou as frangas, mettão-se no espeto cobertos de pranchas de toucinho, e folhas de papel, e ponhão-se a assar; depois de assados, e tirado o papel, postos no seu prato, e cizellado o peito, como se costuma fazer aos patos, sirvão-se com molho de remolada quente, feita com toda a casta da hervas finas, ligada com hum bocadinho de manteiga fresca, e çumo de limão.

Capões, ou Frangas em Canellões.

MOrtificados, e limpos os capões, ou as frangas, cortem-se em duas ametades, e desossem inteiramente cada bocado, batão-se entre dois pannos com a prancha da faca, cubrão-se com hum picado bem ligado, que fique da grossura de hum cruzado novo, cubrão cada hum com sua prancha de toucinho, e seu bocado de estamenha, ou panno branco; atem-se muito bem de roda com hum barbante, e ponhão-se a cozer em huma bréza bem nutrida; estando cozidos, tire-se-lhe o panno, e o toucinho, e sirvão-se com molho de essencia de presunto, com duas duzias de pistachas, e çumo de limão.

As popietas, e galantinas de frangas, fazem-se pelo mesmo modo; com a differença de se arrumarem sobre o picado bocados de peitos de gallinha, presunto, toucinho, pistachas, ovos duros, tudo cortado em filetes.

Frangas em Granadinas.

PEguem em duas, ou tres gallinhas novas, e depois de escanhoadas, e limpas, abrão-se pelas costas, tirem-lhes todos os ossos, e depois de desossadas, enchão-nas de papel coberto com huma prancha de toucinho, e cozão-se com barbante de roda, para pue fiquem redondas, e entezem-se em huma cassarola com toucinho derretido, depois deixem-nas esfriar, enxuguem-se, e lardeem-se com toucinho fino;

es-

estando lardeadas, tirem-lhe o papel, e o toucinho de dentro, e enchão-nas de hum salpicão crú, quando não, com hum picado fino, e hum ragú no meio, ligado, e de bom gosto, e ponhão-se a cozer em huma cassarola com pranchas de toucinho, vitella, e presunto, huma capella de salsa, cebola cravejada, e huma colher de caldo; cozidas que sejão, passem o caldo pelo peneiro, reduza-se, e córem as frangas pela parte do toucinho, como o fricandó, e sirvão-se com hum ragú, ou com o molho que bem parecer.

Frangas em Ballon.

TOmem duas, ou tres frangas, desossem-nas, como as de cima, e recheem-nas com hum picado feito de peitos de gallinhas, de perdizes, ou de perú, ou de qualquer outra casta de caça, que seja tenra, presunto, trufas, tudo cortado em dadinhos, misturado com toucinho raspado, e temperado tudo com sal, pimenta, hervas finas; depois de encherem as gallinhas, cozão-nas de roda, e fechem-nas como huma bolça, de modo que fiquem redondas como huma bóla; depois ponhão-nas a entezar em gordura de porco derretida; dahi tirem-nas, ponhão-nas a escorrer, enxuguem-nas muito bem; cubrão-nas depois de enxutas com huma prancha de toucinho, e ponhão-se a cozer em huma bréza, e cozidas que sejão, sirvão se com molho á Italiana.

Podem-se tambem servir com molho á Hespanhola, ou com molho de essencia clara, e çumo de limão.

Fran-

Frangas com hervas finas para huma entrada.

PReparada huma, ou duas frangas, recheem-se com hum picado feito com os seus figados, toucinho raspado, salsa, cebolinha, sal, pimenta, meio dente de alho, hum bocadinho de manteiga fresca, duas, ou tres gemmas de ovos; depois de recheadas, fechem-se muito bem, para não cahir fóra o picado, e entezem-se em gordura de porco derretida, deixem-se esfriar, e frias cubrão-se de pranchas de toucinho, e folhas de papel, e ponhão-se a assar, segundo o costume; depois sirvão-se com huma sóssa á ravigota, ou qualquer outro molho picante.

Do mesmo modo se servem os perús, os capões, e os frangos.

Frangas de Fricandó.

LImpa, e preparada huma, ou duas gallinhas novas, que sejão boas, tirem-lhes o osso do peito, empernem-se, e entezem-se em gordura de porco; ou quando não, podem-se entezar em huma fornalha com agoa fervendo; depois lardeem-se com toucinho fino, ponhão-se a cozer, e acabem-se do mesmo modo, que o fricandó de vitella, e sirvão-se com ragú de pepinos, ou de chicoria á bexaméla, ou com qualquer outro que parecer mais acertado.

Frangas com mariscos para entrada.

PEguem em duas, ou tres frangas, e preparem-se da mesma sorte que as frangas com hervas finas, e estando assadas, sirvão-se com ragú de ostras, ou de camarões; para o que tomaráõ tres, ou quatro duzias de ostras, entezem-nas na mesma agoa, advertindo em não as deixar ferver; e aparadas que sejão, deitem-nas em huma essencia de presunto com hum bocado de manteiga pulverizada de farinha, huma enxova bem picada, e estando bem ligado o molho, deitem-no por cima das frangas, e sirvão-se com çumo de limão.

Estas mesmas frangas, ou capões, tambem se podem lardear com toucinho grosso, cozerem-se em huma bréza, e servirem-se com o ragú do marisco que melhor parecer.

Tambem em lugar de essencia de presunto se poderáõ servir com culi de camarões.

Da mesma fórma se podem servir perús, patos, frangos, capões, &c.

Frangas á Ingleza para huma entrada.

TOmem duas frangas, e depois de limpas, e empernadas, entezem-se em agoa, depois enfarinhem-se, cubrão-se com huma prancha de toucinho, e ponhão-se a cozer em panella com agoa, e sal; cozidas que sejão, sirvão-se com manteiga derretida, e ligada com huma gota de caldo, deitando-lhe dentro salsa entezada, e bem picada.

Ou tambem guarnecidas de couve flor, repolho cozido, ou outra qualquer casta de legumes.

Frangas de Manjar branco para entrada.

DEpois de mortificadas duas, ou trés frangas, bem escanhoadas, e limpas, desossem-se inteiramente pelo pescoço, com a cautéla de lhes não furar a pelle; tomem depois meia canada de leite de vacca bom, e ponha-se a ferver com huma folha de louro, mangericão, e hum pouco de coentro pizado; e estando reduzido a hum quartilho, deitem-lhe huma mão cheia de amendoas doces bem pizadas; e esprema-se na estamenha; deitem-lhe mais os peitos de duas galinhas assadas, hum arratel de banha de porco cortada bem fina, oito gemmas de ovos; tempere-se de sal, pimenta, especias, noz noscada, incorpore-se em lume brando; estando ligado, e frio, recheem as gallinhas, e cozão-se com agulha para não sahir o recheio para fóra, e ponhão-se a entezar em agoa fervendo; depois ponhão-se a cozer em huma cassarola com leite quente, sal, coentro secco, e cobertas com pranchas de toucinho, e folhas de papel, e que fervão pouco e pouco; estando cozidas tirem-se fóra, e sirvão-se com culí branco á Rainha.

Fran-

Frangas feitas com sangue para huma entrada.

LImpas, e mortificadas duas, ou tres frangas, desossem-se como as precedentes, tomem depois meia canada de sangue de porco, ou de vitella, ou de gallinhas, hum arratel de banha de porco cortada em dadinhos, salsa, cebolinhas, sete, ou oito gemmas de ovos, tempere-se de sal, pimenta, coentro pizado, e ponha-se a ligar em lume brando, e depois de incorporado, e de bom gosto, deixe-se esfriar, e frio recheem com isto as frangas, passem-se com a agulha, e ponhão-se a cozer em hum adobo branco, com hervas finas, e coentro secco, e que fervão pouco e pouco; depois de cozidas, tirem-se fóra, e sirvão-se com essencia de presunto.

Do mesmo modo se preparão, e servem perús, e frangos. Tambem se podem servir assados, deixando-lhes os ossos das pernas, e do corpião.

Frangas á Crema.

PEguem em duas frangas assadas, tirem-lhe toda a carne do peito, e pique-se, misturada com hum bocado de vitella, gordura de vacca, e toucinho entezado; depois de tudo picado, pize-se muito bem em hum gral, juntem-lhe hum miolo de pão deseccado em leite; tempere-se de sal, pimenta, hervas finas, salsa, chalotas, e ligue-se com gemmas de ovos, e algumas claras batidas. Temperado tudo, de bom gosto, e pizado, enchão os corpos das

frangas no lugar, de que lhe tirárão a carne, como se estivessem inteiras, unindo tudo muito bem com a prancha da faca molhada em ovos, cubrão-se de pão ralado, mettão-se no forno a cozer em huma torteira com pranchas de toucinho por baixo; estando cozidas, e córadas, sirvão-se com essencia de bom gosto, ou qualquer molho que parecer.

Frangas em crostadas para entrada.

TOmem duas, ou tres frangas gordas, endireitem-se, como se costuma, e depois de limpas, e entezadas, lardeem-se com toucinho grosso, e presunto; guarneça-se o fundo de huma cassarola com pranchas de toucinho, ponhão-se as frangas em cima, tempere-se de sal, pimenta inteira, huma folha de louro, huma capella de salsa, huma pouca de semente de coentro secco, cubrão-se com outras pranchas de toucinho, e ponhão-se a suar pouco e pouco sobre huma fornalha; depois molhem-se com leite de vacca fervendo, e deixem-se cozer em lume brando, e fervendo brandamenre; cozidas que sejão, deixão-se esfriar, e cobrem-se depois com hum molho ligado, feito com hum bocado de manteiga pulverizada de farinha, duas gemmas da ovos, e huma gota de leite; cobrem-se depois com hum pouco de pão ralado fino; mettem-se a córar no forno, e servem-se depois de córadas com molho de peverada ligada, ou com qualquer outro que melhor parecer.

Frangas em galatina para huma entrada.

DUas, ou tres frangas cortadas ao meio, e inteiramente desossadas, como se faz ás gallinhas em canelões, cubrão-se com hum picado fino, e bem ligado, e sobre este fação hum cordão de filetes de trufas, hum de filetes de toucinho, outro de pistachas, outro de filetes de gemmas de ovos duros, e assim hirão continuando até á diffinição; cubrão-se todos estes filetes com hum pouco de picado, e una-se com ovos batidos: isto feito, enrolem a gallinha com a pelle para fóra, cubrão cada rolo com sua prancha de toucinho, embrulhe-se cada hum em seu bocado de estamenha, atem-se pelos cabos, e de roda, ponhão-se a cozer em huma bréza molhada com hum pouco de caldo, e vinho bránco; cozidas que estejão, tirão-se fóra, desatão-se, enxugão-se, aparão-se, e servem-se com molho de essencia de presunto, ou com outro qualquer que melhor parecer. Tambem se podem servir frias para prato de entre-meio.

Frangas á Mont-morency.

CHamuscadas, e escanhoadas duas, ou tres frangas, abrão-se pelas costas, vazem-se, e tirem-lhes os ossos do peito, sem lhes offender a carne: enchão-nas de papel coberto com huma prancha de toucinho, atem-se, como se estivessem inteiras, e ponhão-se a entezar em manteiga de porco derretida; depois de entezadas, e

frias,

frias, lardeão-se com toucinho fino; acabadas de lardear, tira-se-lhes o toucinho, e o papel, o recheão-se com hum picado, e hum ragú bem ligado no meio, ou de molejas de vitella, ou de trufas, de figados gordos, de morilhas, de musserões, ou finalmente do que for mais commodo; atem-se depois de recheadas com agualha, e barbante, ponhão-se a cozer com pranchas de toucinho, de vitella, e de presunto, cebola cravejada, huma capella de salsa, hervas finas, e molhadas com huma colher de bom caldo; depois de cozidas, passe-se o caldo pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, e ponha-se a diminuir, até ficar reduzido, como para hum fricandó, e ponhão a córar nelle as frangas com o toucinho para baixo; em estando córadas, tira-se-lhes o barbante, e servem-se com essencia clara, passada pelo verniz, que ficou pegado no fundo da cassarola, com çumo de limão.

Assim mesmo se servem perús, capões, e frangos, ou com o molho que melhor parecer.

Gallinhas, e Capões feitas na bréza para entradas.

PReparadas as gallinhas, e os capões, e enrezadas, como he costume, lardeão-se com toucinho grosso, temperado de sal, e pimenta; acabadas de lardear, guarnece-se o fundo de huma cassarola com pranchas de toucinho, e de vacca, ou de vitella, e pondo sobre estas as gallinhas com o peito para baixo; temperem-se com sal, e pimenta; huma capella de salsa, hervas finas, cenouras, cebola cravejada; cu-

brão-

brão-se com outras pranchas de toucinho, e de vitella, e folhas de papel, e ponhão-se a suar entre brazas hum pouco de tempo; molhem-se depois com meia colher de caldo, e meio quartilho de vinho, e deixem-se ferver pouco e pouco; estando cozidas a proposito, tirem-se fóra, e sirvão-se com qualquer ragú de legumes, ou com qualquer outro molho que melhor parecer.

Estas mesmas gallinhas, e capões, se forem novos, podem-se cozer na mesma bréza, sem se molharem.

Peitos de Capões, ou de Frangas para entrada.

TOmem sinco, ou seis peitos de capões, ou de gallinhas novas, tirem-lhes as pelles, e os ossos do peito, deixando-lhes sómente as pontas das azas, lardeem-se com toucinho fino; entezem-se em agoa depois de lardeados; estando lardeados, ponhão-se a cozer em huma cassarola com alguns bocados de vitella, huma talhada de presunto, huma capella de salsa, huma cebola cravejada; cubrão-se com pranchas de toucinho, deitem-lhes hum pouco de caldo, e ponhão-se a cozer fervendo pouco e pouco; estando cozidas, passem o caldo pelo peneiro, reduza-se, e engrosse-se a ponto de giaça; ponhão-lhe em cima os peitos com o lardeado para baixo, e estando a giaça pegada nelles, e de boa côr, sirvão-se quentes com ragú de pepinos, ou de chicoria em filetes á bexaméla, ou com qualquer outro molho que parecer.

Fran-

Frangas, ou Gallinhas novas de Escalope.

PEguem em quatro frangas, tirem-lhes os peitos, cortem-nos em filetes delgados, e iguaes; marinem-nos em azeite, e toucinho derretido; pouco sal, pimenta, salsa, chalota, hum dente de alho, tudo picado fino, cubrão o fundo de huma cassarola com fatias de presunto delgadas, arrumem-lhe em cima os filetes dos peitos das frangas com a sua marinada, cubra-se com pranchas de toucinho, e ponha-se a suar entre dois fogos hum pouco de tempo; tirem-se depois os filetes para outra cassarola, deite-se na bréza, em que se cozerão, huma pouca de substancia, huma gota de vinho branco, e hum pouco de culí, e deixe-se ferver hum pouco de tempo; estando reduzido, passe-se pelo peneiro, tire-se-lhe toda a gordura, mettão-lhe dentro os filetes da gallinha, sómente a aquentar, e sirvão-se com çumo de limão.

Frangas, ou Gallinhas novas de marinada.

TOme-se huma gallinha nova, que seja bem tenra, tire-se-lhe a pelle, corte-se por membros, e marine-se em agoa, e vinagre, hum bocado de manteiga pulverizada de farinha, sal, pimenta, rodas de cebola, salsa, dois, ou tres cravos da India, dois ou tres dentes de alho, duas folhas de louro, e mangericão; ponha-se tudo isto a aquentar sobre a tornalha, e mechendo-se até a manteiga se derreter; derretida esta, deitem-lhe dentro a gallinha cortada,

co-

como disse, e tendo tomado o gosto da marinada, tire-se fóra, enxugue-se em hum panno branco, enfarinhem cada boccado, frijão-se em manteiga de porco, e sirvão-se com salsa frita de roda. Tambem se poderáõ passar por hum polme, frigir, e servir da mesma fórma.

Coxas de Gallinhas em botinas.

TOmem tres, ou quatro gallinhas, e depois de chamuscadas, e escanhoadas, tirem-lhes fóra as pernas, deixando-lhes bastante pelle de roda; tirem-lhe todos os ossos, excepto a ponta do osso do cabo; fação depois hum salpicão de peitos de perdizes, presunto, algumas modêjas de vitella, e trufas, tudo cortado em dadinhos, e temperado com sal, pimenta, salsa, chalotas, hervas finas, e misturado com toucinho raspado; abertas então as coxas sobre hum guardanapo, recheão-se com isto, cozem-se de roda com barbante fino, e põe-se a entezar em toucinho derretido, e entezadas que sejão, põe-se a cozer em huma bréza bem nutrida; cozidas que estejão, enxugão-se da gordura, e servem-se com molho de enxovas, e alcaparras, ou com molho á Italiana, ou com qualquèr outro de bom gosto.

Coxas de Frangas, ou Gallinhas novas ao bazilico.

TOmem dez, ou doze coxas de gallinhas, desossem-se do mesmo modo que as precedentes, recheem-se com hum picado fino á cré-

créma, e que leve no meio hum pouco de salpicão de peitos de gallinhas assadas, figados gordos, molêjas de vitellas, trufas, tudo passado ao branco em huma bexaméla bem ligada com gemmas de ovos; fechem-se as coxas muito bem de roda com barbante, e agulha; e depois de muito bem atadas, ponhão-se a cozer em huma bréza branca bem nutrida, estando cozidas, passem-se por ovos batidos, cubrão-se muito bem duas vezes de pão ralado fino, e frijão-se com manteiga de porco bem quente; estando fritas, sirvão-se com salsa frita de roda.

Coxas de Gallinhas com queijo Parmezão.

PReparadas as coxas recheadas, e cozidas do mesmo modo que as de cima, deitem no fundo de hum prato hum pouco de culí, com huma mão cheia de queijo Parmezão ralado, arrumem em cima as coxas das gallinhas, deitem-lhe por cima outro pouco de culí engrossado, com huma pouca de manteiga, cubra-se tudo de queijo ralado, e ponha-se a córar no forno, estando córado, escorra-se-lhe a gordura, e sirva-se quente. Tambem se lhe póde deitar huma bexaméla ligada com gemmas de ovos, e cobrir-se com metade de pão ralado, e ametade queijo; e depois de córadas servirem-se do mesmo modo.

Outras vezes podem deitar no fundo do prato hum pouco de picado, fazendo-lhe as bordas do mesmo picado, da altura de dois dedos, arrumem-lhe no meio as pernas das gallinhas com al-

algum ragú frio para guarnição, cubra-se de pi-
cado, e por cima pão ralado fino, e metta-se
a cozer no forno; cozidas, escorre-se-lhe a gor-
dura, e servem-se como está dito.

Podem tambem rechear as pernas com hum
picado á Italiana, feito de differentes hervas en-
tezadas; peitos de gallinha, queijo, ovos, na-
tas; em fim podem-se rechear, e diversificar de
varios modos, segundo o gosto do official que
trabalha.

Gallinhas com arroz para prato de relevo.

PEguem em hum, ou dois arrateis de arroz,
e depois de bem lavado, e enxuto, ponha-
se a cozer em caldo feito com vacca, gallinhas,
presunto, e hum bocado de toucinho magro,
raizes, e cebola cravejada; cozido o arroz, e
meio frio, deite-se em huma cassarola com
gemmas de ovos, queijo Parmezão ralado, e
huma pouca de noz noscada; misture-se tudo,
e depois de frio, fação huma borda da altura
de dois dedos no prato, que ha de servir, e cu-
brão-lhe o fundo com hum pouco do mesmo ar-
roz, e ponhão-lhe em cima as gallinhas intei-
ras, ou em quartos, cozidas em huma bréza,
com huma colher de boa essencia ligada, cu-
brão-se com o resto do arroz, e por cima des-
te, pão, e queijo ralado; pingue-se depois de
manteiga de vacca, e metta-se a cozer no for-
no; em estando córados, escorra-se-lhe a gor-
dura, e sirvão-se quentes.

Rolas, frangas, e pombos, servem-se do
mesmo modo.

Ga-

Gallinhas com arroz á Persiana.

TOmem duas gallinhas novas, e depois de bem escanhoadas, tirem-lhes todos os ossos da parte do pescoço; ao mesmo tempo ponhão a cozer huma quarta de arroz em hum pouco de caldo; estando meio aberto, tire-se do lume, ajuntem-lhe hum pouco de tutano de vacca derretido, nóz noscada ralada, pimenta, e hum pouco de açafrão desfeito em huma gota de caldo; peguem em dois peitos de perdizes, cortem-se em fatias delgadas, humas fatias de presunto cortadas em dados, passem-se por hum instante pelo lume em toucinho derretido; estando assim refogados, misturem-se com o arroz, e estando frio, recheem com isto as gallinhas; depois de recheadas, cozão-se com linha, ou barbante, e entezem-se, e ponhão-se depois a cozer em caldo com hum bocado de presunto, e outro de toucinho; estando meias cozidas, deite-se-lhe meio arratel de arroz bem lavado, deixem-se ferver pouco e pouco; acabadas de cozer as gallinhas, e enxuto o arroz, endireitão-se no prato, e servem-se guarnecidas de presunto, tendo cuidado em que o arroz fique com o grão inteiro.

Outras vezes podem deitar-lhe queijo ralado por cima; e córado no forno, servir-se quente para huma entrada.

Da mesma fórma se podem servir perús, capões, frangos grandes, perdizes, patos, e qualquer outra caça, que for mais conveniente.

Gallinhas com arroz á Portugueza.

TOmem duas gallinhas gordas, alimpem-se e entezem-se, e ponhão-se a suar em huma cassarola com dois bocados de presunto, quatro arrateis de vacca da perna cortada em tres, ou quatro bocados, huma cebola cravejada, e huma capella de salsa; depois de tudo refogado, e principiando a querer-se pegar, deitem-lhe huma gota de agoa quente, ou caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidas, e de bom gosto, passem o caldo por hum peneiro, ajuntem-lhe hum pouco de vinagre, huma capella de hortelã, e coentro, e depois de ferver, deitem-lhe a quantidade de arroz necessaria, para que fique inteiro, e enxuto: estando assim cozido, concertem as gallinhas nos pratos com o arroz por cima, guarnecidas com os bocados de presunto cortados em fatias, e sirvão-se quentes.

Da mesma sorte se fazem perús, adens, patos, pombos, rollas, perdizes, gallinhollas, e toda a casta de aves.

Peitos de Frangas, ou de Gallinhas novas, assados por varios modos.

DEpois de assadas as gallinhas, ou os capões, deixão-se esfriar; depois tirão-se-lhes os peitos, cortão-se em filetes, sem se despegarem, deitão-se em huma cassarola com molho de sóssa de Aspic, e sirvão-se quentes para pratinhos de diversos manjares, que servem no primei-

meiro serviço. Tambem se cortão em fatias delgadas, ou em filetes, e servem-se com hum pouco de restorão, ou branco, que se fará com huma fatia de presunto cortada em dados, e molhada com hum pouco de caldo temperado com cebola, e huma capellinha de salsa, sal, e pimenta; e estando reduzido, tira-se-lhe a gordura, deitão-se os filetes, e estando quentes, ligão-se com tres, ou quatro gemmas de ovos desfeitas em leite, ou em caldo, com çumo de limão.

Podem tambem deitar os ditos peitos, depois de cortados em filetes, ou em dados, em huma bexaméla de bom gosto.

Deve-se observar, qué todos estes peitos de gallinhas assadas se cortão por differentes modos, segundo o para que devem servir; como por exemplo, se forem para pastelinhos, cortão-se em dadinhos pequenós; da mesma fórma se devem cortar, quando servirem para caixinhas de pão. Cortão-se ao comprido, e como huns alfinetes, se houverem de servir em caixas de papel, ou em qualquer outra fórma com picado delicado por baixo, e por cima, ou em crespina de vitella. Cortados em dadinhos para deitar em huma bexaméla bem ligada, para se servirem embrulhados em obrea, e fritos: finalmente para tudo o que se quizerem servir delles, conforme a capacidade do official, e segundo lhe for necessario, e melhor parecer.

C A-

CAPITULO X.

Dos Frangos.

OS frangos são excellentes para a saude, e como são de facil digestão, he hum dos principaes alimentos, que se dá aos doentes; delles se faz hum meio caldo para os febricitantes, que carecem de alimento ligeiro, a que chamão agoa de frango. Quando se quizer a dita agoa de frango para remedio, e com certa virtude, recheão-se com as hervas, e drogas necessarias para isso; e para os que tem boa saude, compõe-se nas cozinhas por differentes modos, dos quaes explicarei os melhores, e mais usados.

Frangos assados.

EScolhão-se que sejão gordos, e que não tenhão mais de dois mezes; e depois de sangrados, depenados, e mortificados, vazem-se, como se costuma, endireitem-se, e entezem-se sobre as brazas, lardeem-se de toucinho, mettão-se no espeto, cubrão-se de folhas de papel manteigado, ponhão-se a assar, andando sempre de roda, com fogo sufficiente, depois de assados, tira-se o papel, e estando córados, servem-se quentes. Tambem em lugar de serem lardeados se cobrem com pranchas de toucinho.

Oü tambem depois de assados, tirado o toucinho, cobrem-se de pão ralado fino, córão-se, e servem-se quentes para prato de assado.

Fran-

Frangos de fricassé para huma entrada.

SAngrados, e depenados em agoa quente tres, ou quatro frangos, cortem-se em bocados, e deitem-se de molho por algum tempo; depois entezem-se em agoa quente, aparem-se, e passem-se para huma cassarola com manteiga, ou toucinho derretido, huma fatia de presunto, huma capella de salsa, cebola cravejada; temperados de sal, e pimenta, estando refogados, deitem-lhes huns pós de farinha, huma colher de agoa quente, e outra de caldo, e ponhão-se a ferver pouco e pouco; em estando cozidos, tire-se-lhes a gordura, a capella, e a cebola, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em caldo, salsa picada, e çumo de limão, e sirvão-se quentes.

Frangos de fricassé em agraço.

PReparão-se, refogão-se, e cozem-se, como os precedentes; com a differença que as gemmas dos ovos se devem desfazer em çumo de agraço, de que se deixaraõ ir alguns bagos inteiros entezados em agoa.

Frangos de fricassé com vinho branco.

COrtão-se, e preparão-se da mesma fórma que os antecedentes; com a differença porém, que depois de molhados se lhes deita hum copo de vinho branco, que tenha fervido, e liga-se com gemmas de ovos desfeitas em caldo, com salsa picada, e çumo de limão.

Ob-

Observação sobre os fricassés de Frangos.

DEve-se advertir, que em todos os fricassés depois de molhados, se lhes pódem ajuntar fatias de trufas brancas, postas de molho, e aparadas: em outras occasiões, fundos de alcachofras cozidos primeiramente em hum caldo branco; outras vezes ervilhas verdes, pontas de espargos, cucumellos, musserões, finalmente aquella guarnição, que bem parecer, e for do gosto de seus Amos.

Do mesmo modo se póde aprestar cabrito, cordeiro, láparos pequenos, pombos, gallinhas novas, azas de perús, peitos de vitella, e tudo o que for mais conveniente.

Frangos em bréza para huma entrada.

DEpois de entezados, e atados os frangos com as pernas mettidas para dentro, lardeem-se de toucinho, e presunto, temperado como he costume, guarneça-se huma cassarola com pranchas de toucinho, e pranchas de vitella batidas, e delgadas; e postos os frangos em cima com os peitos para baixo, temperem-se, e cubrão-se com outras pranchas de vacca, e de toucinho, e folhas de papel; e fechada a cassarola com a sua tampa, metta-se a cozer entre dois lumes, mas que ferva brandamente; estando cozidos, tirem-se fóra, ponhão-se a escorrer sobre hum peneiro, e sirvão-se com o ragú, que melhor parecer.

Tambem os poderáõ servir com qualquer molho, que for mais conveniente.

Frangos em fórma de peras para huma entrada.

FAça-se hum salpicão de molêjas de vitella já entezadas, presunto, trufas, tudo misturado com toucinho raspado, temperado com sal, pimenta, e hervas finas; depois tirem todos os ossos a sinco, ou seis frangos, deixando-lhes pegado sómente hum pé, recheem-se com o salpicão, endireitem-se por fórma de pera, servindo o pé do frango em lugar do pé da pera; atem-se com barbante, embrulhem cada hum em huma prancha de toucinho, e ponhão-se a cozer em huma bréza nutrida com alguns bocados de vitella, e molhada com hum copo de vinho branco; estando cozidos, tirem-se, ponhão-se a escorrer, e depois de enxutos, e bem apropriados, deitem huma colher de culí no fundo da mesma bréza, passem pelo peneiro, tirem-lhe a gordura, e sirvão os frangos quentes com este molho, e çumo de limão.

Frangos feitos em chouriços.

LImpos, e escanhoados sinco, ou seis frangos, desossão-se inteiramente, e recheão-se com hum picado feito de peitos de gallinhas assadas, banha de porco, leite fervido com hum pouco de tomilho, louro, e semente de coentro secco, passado pelo peneiro, a que se ajuntará miolo de pão, tudo ligado com gemmas de ovos, e temperado com sal, e pimenta; depois de recheados os frangos, e cozidos com linha, ponhão-se a entezar em caldo; entezados

que

que sejão, enxuguem-se, e ponhão-se a cozer em huma cassarola com pranchas de toucinho, rodas de cebolas, hervas finas, sal, cravos, e pimenta inteira, e leite de vacca, de fórma que fervão, e se cozão pouco e pouco; estando cozidos, e enxutos, sirvão-se com molho de culí á Rainha.

Frangos embrulhados em redenho.

PReparados, e cozidos os frangos, como os precedentes, estendão em cima de hum panno tantos bocados de redenho, quantos forem os frangos, pondo sobre estes, e de roda hum picado feito de peitos de gallinhas, ou de vitella á créma, e para que o picado não possa sahir para fóra, esfreguem com o pincel as bordas dos bocados do redenho, e embrulhem cada hum sobre si com o seu frango no meio, e ponhão-se no forno a cozer em huma torteira com pranchas de toucinho por baixo; depois de cozidos, sirvão-se com molho de essencia de presunto, ou qualquer outro que bem parecer.

Todos estes frangos desossados, estando cozidos, podem-se passar duas vezes por ovos, e pão ralado, e servirem-se fritos, e quentes com salsa frita de roda.

Frangos assados por diversos modos para entradas.

PAra se servirem frangos assados no espeto para entradss, he necessario escolhellos gordos, e depois de mortificados, limpos, e escanhoa-

nhoados, deixar-lhes as pernas, cortando-lhe sómente as unhas, enchellos com hum picadinho feito com os seus mesmos figados, toucinho raspado; e temperado de sal, pimenta, e hervas finas; depois de assim preparados, e atados com barbante, entezem-se em manteiga de porco; tirem-se, cubrão-se de pranchas de toucinho, e folhas de papel, atem-se a hum espeto, e assem-se; depois de assados, sirvão-se com qualquer dos molhos seguintes.

Molho á Hespanhola.	De ovinhos.
A' Italiana.	Picante.
A' Alemoa.	De chalotas.
A' Ingleza.	De presunto.
De Ravigóta.	De louro.
De enxov., e alcaparr.	De Aspic.

Frangos em Caixa.

DEsossados os frangos, e recheados com hum salpicão feito de trufas, presunto, figados gordos, molêjas de vitella, toucinho raspado, hervas finas, chalotas, sal, e pimenta, cozão-se com linha, e marinem-se em azeite bom com sal, pimenta, louro, mangericão, rodas de cebola, e de limão; depois de tomarem gosto nesta marinada, fação humas caixas de papel, e posto cada frango em a sua caixa, coberto com pranchas de toucinho, ponhão-se a assar nas grelhas com lume brando, estando assados, escorrão-lhes a gordura, e sirvão-se com molho de essencia, e çumo de limão.

Fran-

Frangos cozidos de baixo da cinza.

DEsossados os frangos como os de cima, recheem-se do mesmo modo; ou quando não, com lombos de coelhos, ou peitos de perdizes cortados em filetes delgados, temperados, e marinados duas, ou tres horas antes em azeite bom, sal, pimenta, hervas finas, e çumo de limão; estando recheados, cozidos com linha, temperados, e marinados, cubrão-se com pranchas de toucinho, e folhas de papel, com toda a sua marinada juntamente, atem-se com barbante, borrifem-se com agoa, mettão-se debaixo de cinza quente, deitem-lhe brazas por cima, e deixem-se cozer por espaço de duas horas; estando cozidos, tira-se-lhes o papel, e o toucinho, e servem-se quentes com molho picante.

Advertencia á cerca dos Frangos.

DEve-se advertir, que os frangos podem-se rechear de lombos de coelhos, de perdizes, ou de outra qualquer caça, sem que seja necessario desossallos; e depois de marinados, e cobertos de pranchas de toucinho, e folhas de papel, mettem-se em hum espetinho, que se ata a hum espeto grande, e assão-se; estando assados, servem-se com o molho, que melhor parecer. Tambem depois dos frangos entezados, cortão-se no meio, e marinão-se, e depois de marinados, põe-se cada ametade em pranchas de toucinho, cobrem-se de papel, as-

são-se nas grelhas, e servem-se quentes na sua papilhota.

Podem tambem, depois de os passar pelo fogo, cobrillos de pão ralado fino, pingallos, assallos nas grelhas, e servillos com molho de chalota, e çumo de limão.

Os frangos depois de limpos, entezados, e feitos em quartos, ou em mais bocados, servem tambem para empadas quentes, tortas, timbales popetões, e terrinas com varios molhos, e várias guarnições.

Frangos lardeados com salsa para entrada.

TOmem os frangos, que lhes forem necessarios, e depois de recheados com hum picado dos seus mesmos figados, entezem-se em toucinho derretido, e lardeem-se depois pelo peito com raminhos de salsa; estando assim lardeados, mettão-se em hum espeto, e ponhão-se a assar, pingando-se com toucinho derretido quente: estando assados, e a salsa crespa, e verde, sirvão-se com molho, que for mais de seu gosto.

Da mesma fórma se podem preparar perús, frangas, e pombos.

Frangos de marinada.

FAça-se huma marinada com hum bocado de manteiga pulverizada com pouca farinha, duas colheres de agoa, vinagre, cebolas em rodas, hum dente de alho, sal, pimenta, folhas de louro, e mangericão, e posta ao lume até ferver, tire-se, e mettão-lhe dentro os frangos cor-

cortados em quartos, e deixem-nos estar duas, ou tres horas; depois de terem tomado gosto, tirem-nos, enxuguem-nos, molhem-nos em farinha, e frijão-nos em manteiga de porco; estando fritos, e córados, sirvão-nos guarnecidos de salsa. Tambem podem ser cozidos na mesma marinada, e depois de cozidos, passem-se por hum polme feito com farinha, vinho branco, sal, pimenta, e huma pouca de manteiga derretida, e depois de fritos servirem-se como os de cima.

CAPITULO XI.

Dos Pombos.

HA varias qualidades de pombos; mas reduzillos-hemos a duas classes geraes, que são; pombos bravos, e pombos mansos: huns, e outros para se comerem assados devem ser novos, tenros, e gordos; e tambem servem para differentes guizados. Os pombos velhos depois de cozidos em bréza, servem por muitas fórmas, e para varias entradas com suas guarnições differentes, como direi nos seguintes Artigos.

Pombos velhos em bréza.

LImpos, e entezados os pombos, lardeem-se com toucinho grosso, e ponhão-se a cozer em huma bréza com pranchas de vitella, ou de vacca, raizes, cebola cravejada, huma capella de hervas finas, tudo temperado com sal, e pimenta, e todos cobertos com outras pranchas

chas de toucinho, vitella, ou vacca, e ponhão-se a suar entre dos fogos; depois deitem-lhe huma colher de caldo, e hum quartilho de vinho branco; e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidos, sirvão-se com os molhos, e as guarnições dos legumes, que melhor parecer; como são couves lombardas, cebolinhas inteiras, nabos, e ervilhas. Tambem podem servir para terrinas, e empadas, como a diante direi.

Pombos novos.

OS pombos novos, limpos, e entezados, e cobertos com pranchas de toucinho, servem para prato de assado, e para varias entradas, feitos no espeto. Depois de chamuscados, e vazados, picão-se os figados com hum pouco de toucinho temperado com pouco sal, pimenta, salsa, e chalotas; e recheados com este picado, e cobertos com huma prancha de toucinho, e folhas de papel, põe-se a assar; em estando assados, servem-se com os molhos, e as guarnições differentes, como são as seguintes:

Molho de Chalota.
De Ravigota.
A' Ingleza.
De Ovinhos.
A' Italiana.
De Funcho.

As guarnições são:

De pontas de Espargos.
De Ervilhas
De Tallos de Cardos.
De Morilhas.
De Trufas.
De Musserões.

Pom-

Pombinhos de Compota com molho branco.

TOmem meia duzia de pombinhos novos, escaldem-nos, vazem-nos, endireitem-nos, e mettão-lhes os pés para dentro do corpo; entezem-se em agoa quente, deitem-se depois em huma cassarola com manteiga de vacca, cebola cravejada, huma capella de salsa, e hum bocado de presunto; passem tudo pelo fogo por hum breve instante, pulverizem-nos de farinha, deitem-lhes hum pouco de caldo, temperem de sal, e pimenta; estando cozidos, tirem-lhes a gordura, a capella, e a cebola, liguem o caldo com gemmas de ovos desfeitas em leite, e estando ligado, sirvão-se quentes com çumo de limão.

Pombinhos em Compota de ervilhas.

SInco, ou seis pombinhos depois de limpos, direitos, e entezados como os de cima, passem-se pelo fogo em huma cassarola, assim como dissemos nos da compota branca; deitem-lhes dois arrateis de ervilhas verdes, e hum pouco de caldo; depois de cozidos, e de bom gosto, liguem-se com ovos, e leite, e sirvão-se quentes. Tambem depois de cozidos os pombinhos entre pranchas de toucinho, e bem brancos, sirvão se em huma bexaméla ligados com gemmas de ovos.

Pom-

Pombos de Compota á Provençal.

PEguem em meia duzia de pombinhos, concertem-se, e preparem-se da mesma sorte que os antecedentes; com a differença, que em lugar de manteiga passem-se com azeite, e ajuntem-lhes huma capella feita de salsa, cebolinhas verdes, mangericão, alguns cravos, e hum dente de alho; depois de assim passados, e temperados, deitem-lhes hum pó de farinha, huma gota de caldo, hum copo de vinho branco, algumas fatias de trufas, e cucumellos; estando cozidos, e de bom gosto, tirem-lhes a capella, e o azeite, e liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em caldo, huma enxova picada, hum bocadinho de alho, e çumo de limão, e sirvão-se quentes para huma entrada.

Pombinhos de Compota de molho pardo.

DEpois de limpos os pombos, e os pés mettidos para dentro, passem-se pelo lume com toucinho derretido, ou manteiga de vacca, huma fatia de presunto, huma capella de salsa, e hervas finas, huma cebola cravejada, pouco sal, e sua pimenta; depois de passados, e refogados, pulverizem-se com pouca farinha, deitem-lhes hum pouco de caldo, huma colher de substancia de vacca, hum pouco de vinho branco, e deixem-se ferver pouco e pouco; estando cozidos, e o molho reduzido, tire-se-lhes toda a gordura, e acabem-se de ligar com hum pouco de culí, e sirvão-se quentes com çumo de limão.

A

A todos estes pombos de molho pardo se podem ajuntar ervilhas, pontas de espargos, cús de alcaxofras, trufas, ou outra qualquer guarnição.

Pombos de fricandó.

PReparados os pombos, chamuscados, com as pernas mettidas para dentro, achatão-se entre dois pannos com a prancha da cutella, e depois de emborcados, entezados, limpos, e escanhoados, lardeão-se com toucinho fino, e lançados hum pouco de tempo em agoa fria, tornem-se a entezar em agoa quente, e ponhão-se depois a cozer entre pranchas de toucinho, huma prancha de presunto, huma capella de salsa, louro, mangericão, cebola cravejada, e hum pouco de caldo, e deixem-se ferver pouco e pouco, estando cozidos, tirem-se fóra, passem o caldo pelo peneiro, tirem-lhes a gordura, ajuntem-se em huma giaça de vitella; depois de reduzido, e de boa côr, giacem-se os pombos, e sirvão-se com o molho, ou guarnição de legumes que quizerem.

Pombos á Delfina.

DEvem os pombinhos ter ainda penugem, e depois de sangrados, escanhoados, e limpos, emborcão-se com os pés por dentro do corpo, entezão-se em agoa quente, cozem-se depois entre pranchas de toucinho, duas rodas de limão sem casca, e huma capella de salsa; estando cozidos, servem-se todos guarnecidos de molêjas de vitella, lardeados de toucinho fino,

e

e giaciados como o fricandó, com molho de essencia, e çumo de limão.

Outras vezes, podem-se servir com culí á Rainha, culí verde, culí de camarões, ou qualquer outro que parecer.

Pombos assados nas grelhas.

TOmem quatro pombos novos de casta grande, e gordos; e depois de limpos, chamuscados, e as pernas para dentro, abrão-se pelas costas, ou pelo peito, batão-se entre dois pannos com a prancha da cutella, temperem-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, azeite bom, folhas de louro, e mangericão, e deixem-se estar assim duas, ou tres horas, para tomarem gosto; pulverizem-se de miolo de pão ralado fino, e ponhão-se a assar sobre as grelhas, pingando-se com a sua marinada; estando assados, e de boa côr, sirvão-se com molho de chalota, ou com molho picante.

Fricassé de Pombos feito com sangue.

TOmem sinco, on seis pombinhos, guardem-lhes o sangue; mechendo-o até esfriar, para que se não coalhe; endireitem-se os pombos da mesma fórma que os em compota, e depois de passados pelo lume em huma cassarola com toucinho derretido, sal, pimenta, huma fatia de presunto, huma capella de salsa, e huma cebola cravejada; molhem-se com substancia, e liguem-se com hum pouco de culí de vitella; estando cozidos, soprem-lhes a gordura,

pas-

passem o sangue pelo peneiro, e deite-se no fricassé, tendo cuidado que não ferva: estando ligado, e de bom gosto, concertem-se no seu prato, e sirvão-se quentes para entrada.

Pombos soprados para huma entrada.

TOmem-se huns pombos novos, já grandes, e gordos, tirem-lhes todos os ossos, e enchão-se de hum salpicão feito de toucinho, presunto, molêjas de vitella, trufas, cucumellos, temperados com pouco sal, pimenta, e hervas finas, a que ajuntarão tres claras de ovos batidas de nevados; e depois de recheados, e cozidos com linha, ponhão-se a assar embrulhados em pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assados, tirem-lhes as pranchas de toucinho, e o papel, e sirvão-se com sóssa á Italiana de bom gosto, ou com qualquer outro molho que parecer.

Pombinhos em conchas com queijo Parmezão.

TOmem seis pombinhos, e depois de preparados, e direitos, deitem-se em huma cassarola com manteiga fresca, molêja, trufas, e presunto, tudo cortado em dadinhos, e passem-se pelo fogo; molhem-nos depois com substancia, e liguem-se com hum pouco de culí; estando cozido, e reduzido o molho, deitem hum pouco de queijo Parmezão ralado no fundo da concha, ponhão-lhe em cima o pombo com a sua guarnição, com pouco molho, e queijo ralado por cima; estando assim acabados,

dos; mettão-se a córar no forno, e sirvão-se quentes.

Os pombos em conchas podem servir-se por differentes modos: humas conchas poderáõ servir-se com molho branco; outras com culí de camarões; outras com sóssa á Hesponhola; outras com sangue, e outras com ostras: em fim, podem-se differençar por infinitos modos, segundo melhor parecer a cada hum o fazellos.

Pombos em sol para entrada.

PEguem em sinco, oú seis pombinhos, e depois de vazados, escanhoados, e bem limpos, deixando-lhes as azas, pés, e cabeças; recheem-se com hum picado á crema, e ponhão-se a cozer entre pranchas de toucinho, e hervas finas: e molhadas com meia canada de leite de vacca já fervido, temperem-se com sal, pimenta inteira, cravo, hum pouco de coentro secco, e deixem-nos ferver pouco e pouco, tendo o cuidado de os não deixar cozer muito; estando cozidos, faça-se hum polme com farinha, vinho branco, hum bocádinho de manteiga clarificada, duas claras de ovos batidas de nevado, molhem nelle os pombos, e frijão-se em manteiga de porco; estando fritos, e com boa côr, sirvão-se guarnecidos com salsa frita.

Pombos á Basilica.

TOmem meia duzia de pombos, e depois de escaldados, e limpos, endireitem-se com as pernas por dentro; recheem-se com hum picado fi-

fino, e ponhão-se a cozer em huma bréza branca; depois de cozidos, e frios, passem-se por ovos batidos; cubrão-se duas vezes de pão ralado fino, frijão-se em manteiga de porco, e sirvão-se guarnecidos de salsa frita.

Pombos em colher para huma entrada.

TOmem sinco, ou seis pombinhos pequenos, e depois de sangrados, escaldados, e direitos com as pernas por dentro do corpo, passem-lhes hum espicho de cana, para se conservarem na fórma, que se lhes deo, e marinem-se em toucinho derretido, salsa inteira, rodas de cebola, hervas finas, sal, pimenta, e rodas de limão; e depois de terem tomado o gosto da marinada, embrulhem-se em pranchas de toucinho, e folhas de papel; e assem-se por fórma que fiquem brancos; estando assados, e com o papel, e o toucinho fóra, sirvão-se com molho de aspic, ou de restoran, ou com molho á Italiana. Tambem se podem cozer em huma bréza entre pranchas de toucinho, e servirem-se com huma bexaméla, ou culí branco, ou culí de camarões, pureia verde, ou com molho verde á Hollandeza, ou com aquelle, que melhor parecer.

Pombos á Santa Menhout.

COrtem-se ao meio, achatem-se como os frangos em hum adobo com leite, hervas finas; depois de cozidos, cubrão-se de pão ralado fino, assem-se nas grelhas, e sirvão-se com molho de remolada quente.

Se

Se os quizerem servir fritos, passem-nos por ovos batidos, cubrão-se de pão ralado, e depois de fritos, sirvão-se sobre hum guardanapo dobrado, guarnecidos de salsa frita.

Pombos de Marinada.

COrtem-se os pombos pelo meio, achatem-se, e marinem-se, como dissemos nos frangos de marinada, e sirvão-se do mesmo modo. Tambem os poderáõ cozer na mesma marinada, e depois de fritos, passallos por claras de ovos, enfarinhallos, frigillos, e servillos guarnecidos de salsa frita.

Pombos em pópetão.

GUarneça-se o fundo da pópeteira com pranchas de toucinho, cubra-se o fundo de roda com hum picado, mettão no meio hum ragú de pombos com suas guarnições; cubra-se com o mesmo picado, e pranchas de toucinho, e metta-se a cozer no forno; estando cozido, volte-se sobre huma tampa, tirem-se as pranchas de toucinho, escorra-se-lhe toda a gordura, arrumem-se no prato, e sirvão-se quentes com essencia de presunto, e çumo de limão.

Dos pombos tambem se fazem tortas, empadas quentes, timbales, e servem-se com molhos, e guarnições differentes; como são: trufas, musserões, morilhas, cucumellos, molêjas de vitella, cús de alcachofras, essencia de presunto, ou outro molho que melhor parecer.

C A-

CAPITULO XII.

Das Perdizes.

HA tres castas de perdizes, vermelhas, cinzentas, e brancas; estas só se achão nos montes Alpes, e Perinéos; tem os pés calçados, como os das lebres, são cobertas de penas brancas, como neve, excepto as do pescoço, que são salpicadas de manchas pretas, e os bicos tambem são pretos; as outras são genericas, e todas se compõe com pouca differença da mesma fórma.

Perdizes velhas feitas em bréza com differentes guarnições.

DEpois das perdizes depenadas, vazadas, com as pernas mettidas dentro do corpo, e entezadas, lardeão-se de toucinho grosso, temperado de sal, pimenta, herva sfinas, e especias finas; dahi guarnece-se o fundo de huma panella de pranchas de toucinho, e pranchas de vacca, algumas raizes, e rodas de cebola; mettem-se-lhe dentro as perdizes, bem arrumadas com os peitos para baixo, e temperão-se de sal, pimenta inteira, alguns dentes de alho, folhas de louro, e cravos tambem inteiros; cubrão-se depois com pranchas de vacca, e de toucinho; cubra-se a panella com a sua tampa, e ponhão-se a cozer pouco e pouco, entre brazas por cima, e por baixo; estando cozidas, tirem-se fóra, e sirvão-se com o ragú de legumes, e raizes que

lhes forem mais convenientes. Tambem se servem em terrinas com culi de lentilhas, ou com repolhos. Se quizerem, podem tambem servir-se com ragú de castanhas, de azeitonas, de trufas, ou de tallos de cardos. Tambem se servem para empadas quentes, e frias. E cozidas na panella servem para guarnecer sopas.

Perdizes novas, e Perdigotos.

PAra se distinguirem as perdizes novas das velhas, devem ter a primeira pena das azas aguda, e com huma malha branca no fim; e depois de mortificadas dois, ou tres dias, alimpem-se, e lardeem-se, ou cubrão-se com pranchas de toucinho, mettão-se no espeto embrulhadas em papel manteigado, e ponhão-se a assar; depois de assadas, e de boa côr, servem para prato de assado.

Se se quizerem servir dellas para huma entrada, ou para prato de guizado, depois de chamuscadas, e vazadas, fação hum picado dos seus mesmos figados, toucinho raspado, pouco sal, e pimenta, salsa, e cebolinha picada; depois de recheadas, e atadas com os pés sobre o peito, entezem-se em manteiga de porco com algumas rodas de limão sem casca; entezadas tirem-se, cubrão-se de pranchas de toucinho, e papel manteigado, atravessem-se pelas coxas em hum espetinho, atem-se a outro espeto grande, ponhão-se a assar; depois de assadas, sirvão-se com qualquer molho, ou guarnição que parecer, como são:

Mo-

Molho, á Hespanhola	Ragús de Azeitonas.
De Laranjas azedas.	De Trufas.
De Chalotas.	De Morilhas.
De Funcho.	De Enxovas á Provençala.

Perdizes em Granadino.

DEpenadas, e chamuscadas as perdizes novas, ou os perdigotos, desossem-se inteiramente, e recheem-se com hum salpicão feito de presunto, molêjas de vitella, figados de gallinha, trufas, tudo cortado em dadinhos, e temperado com pouco sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, misturado tudo com hum pouco de picado, ou de toucinho raspado; depois de recheadas, cozão-se todas de roda com linhas, para que fiquem redondas, e entezem-se em manteiga de porco; depois de entezadas, lardeem-se com toucinho fino como o fricandó, e postas a cozer em huma cassarola entre pranchas de toucinho, pranchas de vitella, presunto, huma capella de salsa, louro, mangericão, cebola cravejada, e hum pouco de caldo; estando cozidas, tirem-se, passem o caldo pelo peneiro, tirem-lhe a gordura, misturem-lhe huma pouca de giaça, reduzão-no, e reduzido que seja, ponhão os perdigotos em cima com o lardeado para baixo, e pegada que seja a giaça, tirem o barbante, e sirvão-se com molho de essencia, e çumo de limão.

Perdigotos em papilhota.

DEpois de vazados, e chamuscados tres, ou quatro perdigotos, com as pernas mettidas dentro do corpo, achatem-se entre dois pannos com a prancha da cutella; e marinem-se em azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinha, trufas, meio dente de alho, tudo picado fino; depois de marinado duas, ou tres horas, para tomarem gosto, embrulhem cada hum em meia folha de papel com os mesmos temperos, e ponhão-se a assar nas grelhas em lume brando, de fórma que se não queime o papel; estando assados de ambas as bandas, sirvão-se no mesmo papel.

Perdigotos em agoa ardente.

LImpos, e chamuscados os perdigotos, e as pernas mettidas dentro do corpo, ou quando não, com os pés dentro no peito; abrão-se pelas costas, e recheem-se com hum picadinho feito dos seus proprios figados, e toucinho raspado, e ponhão-se a cozer entre pranchas de toucinho, de vitella, e de presunto; e temperados, como he costume, e estando quasi cozidos, deitem-lhe hum copinho de dez réis de agoa ardente; acabados de cozer, tirem-se fóra, e molhado o que ficar no fundo da cassarola com huma colher de substancia, e meia colher de culí, reduza-se; e reduzido, passe-se pelo peneiro, tire-se-lhe toda a gordura, ajuntem-lhe hum bocado de manteiga boa; e aca-

ba-

bado de ligar ao fogo, sirva-se quente com çumo de laranja azeda, e pimenta inteira.

Perdizes em bolsa.

LImpas as perdizes, ou perdigotos, entezados, e recheados como os de cima, lardeem-se de toucinho mediano, que seja temperado de sal, pimenta, e hervas finas; depois estendão hum bocado de massa ordinaria sobre hum guardanapo manteigado, e enfarinhado, e pondo sobre a massa humas pranchas de toucinho, de vitella, e hum pouco de picado, arrumem as perdizes em cima com os peitos para baixo, e algumas trufas inteiras nos intervallos, e cubrão-se de toucinho raspado, e temperado, e untada a massa de roda com ovos, para que possa pegar-se, dobre-se com geito por fórma de huma bolsa; dobrem da mesma sorte o guardanapo, amarre-se com barbante, e ponha-se a cozer em huma panella com caldo, agoa, sal, pimenta inteira, e vinho branco, que vá fervendo; estando cozidos, tire-se fóra, ponha-se a escorrer, abra-se o guardanapo, vire-se sobre o prato, que ha de servir, abra-se a bolsa no meio, tirem-se as pranchas de toucinho, e de vitella, deitem-lhe dentro huma sóssa á Hespanhola, e sirva-se quente.

Perdigotos em caixa, cozidos debaixo da cinza.

PEguem em quatro perdigotos, e depois de limpos, preparados, e batidos entre dois pannos, marinem-se com sal, pimenta, hervas finas,

nas, e çumo de limão; depois de marinados, embrulhem-se em folhas de papel com pranchas de toucinho, de vitella, e de presunto, algumas rodas de cebola, louro, e mangericão, tanto por cima, como por baixo; depois de bem embrulhados, atem-se com barbante, borrite-se a caixa de papel com agoa, e ponhão-se a cozer entre cinzas cobertas com brazas; estando cozidos, abra-se a caixa com geito; tirem-se fóra os perdigotos, e sirvão-nos com o molho, que for mais conveniente.

Adverte-se porém, que os perdigotos se podem preparar por varios modos, como cortados os peitos em filetes, estando ainda crus, e depois marinados em azeite bom, e temperados com hervas finas, servem-se em caixas de papel.

Tambem depois de assadas as perdizes, e cortados os peitos em filetes, servem-se com differentes molhos.

Podem tambem servir-se á bexaméla em caixas de papel, com picado á créma por cima, e por baixo.

Ou quando não, em pratos de prata com claras levantadas, e cozidas no forno. Finalmente do Official, que trabalha, he que depende o varialias do modo que lhe parecer.

CA-

CAPITULO XIII.

Das Gallinholas, e Narcejas.

A Gallinhola he ave de arribação, e da mesma sorte a narceja, e a tarambola, que passão dos paizes Septentrionaes no mez de Novembro, por causa dos gêlos, e demorão-se nos nossos Paizes até a entrada de Março; todas estas aves tem os bicos compridos, que cravão nos atoleiros, e charcos, para chuparem o succo da terra, que he o que lhes serve de alimento; para serem boas, devem ser novas, e gordas: porque sendo velhas, e magras, tem a carne muito secca, e por consequencia são de difficil digestão; e compõe-se de varias fórmas.

Gallinhola assada.

AS gallinholas, narcejas, e tarambolas ordinariamente comem-se assadas, as quaes depois de depenadas, e emborcadas, com os seus proprios bicos, entezão-se sobre as brazas, e depois de entezadas, e escanhoadas, lardeão-se de toucinho fino; quando não, prancheão-se com toucinho, e sem lhes tirarem as tripas, assão-se em hum espetinho, que se ata a outro espeto grande, e debaixo põe-se fatias de pão, para receberem o que lhes cahe do corpo; depois de assadas, e de boa côr, servem-se guarnecidas de roda, ou por cima das mesmas fatias com laranjas azedas.

Sal-

Salmi de Gallinholas.

DEpois de assadas as gallinholas, tirão-se-lhes os peitos, e as coxas, e do resto, menos a moella, piza-se em hum gral, e desfaz-se com huma colher de páo em huma cassarola com vinho tinto, e huma pouca de substancia, e posto a ferver, ajuntem-lhe hum pouco de culí, huma chalota picada, sal, pimenta, hum bocadinho de casca de laranja azeda; estando de bom gosto, e o molho reduzido, passem-se pelo peneiro, e mettidos dentro os quartos das gallinholas a aquentar, e depois de bem quentes, sem ferver, sirvão-se com çumo de laranja azeda, guarnecidas de bocados de miolo de pão fritos.

Gallinholas guizadas para prato de entrada.

DEpenadas, e chamuscadas as gallinholas, abrão-se pelas costas, para se lhes tirarem as tripas, e os figados, e depois destes picados, ajuntem-lhes toucinho raspado, duas gemmas de ovos, salsa, cebolinha picada, tempere-se com sal, e recheem-se as gallinholas; depois de recheadas, e cozidas com linhas, para o picado não sahir para fóra, emborquem-se com os seus mesmos bicos; cubrão-se com pranchas de toucinho, e papel manteigado, ponhão-se a assar; e depois de assadas, tirado o papel, e o toucinho, sirvão-se com o molho, ou guarnição que parecer, como de azeitonas, de enxovas, de alcaparras, &c. Do mesmo modo se servem as narcejas, &c.

Tortas de Gallinholas.

LImpas, e entezadas as gallinholas, cortem-se em quatro partes, isto he, azas, e coxas; e do resto da carne, figados, e tripas fação hum picado; e depois de picado em hum gral com toucinho raspado, huma trufa, pouco sal, e cebolinha tudo picado, cubrão o fundo de huma torteira de massa tenra, ou folhada, e posto o picado em cima, arrumem-lhe os quartos das gallinholas temperados de sal, pimenta, hervas finas, huma capella, cebola cravejada, e hum bocado de manteiga fresca, e coberto tudo com pranchas de vitella batidas, e de toucinho, e por cima huma folha de massa, como a de baixo, doure-se com ovos batidos, metta-se a cozer no forno; estando cozida, e de boa côr, abra-se, tirem-lhe as pranchas de toucinho, e de vitella; sirva-se com culí de gallinholas de bom gosto, e çumo de laranja azeda. Tambem se fazem empadas; timbales, e terrinas de gallinholas. Do mesmo modo se servem as narcejas, tarambollas, e tordos.

CAPITULO XIV.

Das Rôlas, Codornizes, tordos, e tarambollas.

ESta ave he huma especie de pombo, muito mais delicada que o mesmo pombo; quando he nova, sovada, e gorda, he comer delicioso, e a codorniz em sendo gorda co-

como a rôla, servem ordinariamente para prato de assado; e para isto depois de depenadas, vazadas, e entezadas, mettem-se em hum espetinho cobertas com huma folha de parra, e pranchas de toucinho, amarrão-se a outro espeto, assão-se; estando assadas, e de boa côr, servem-se com limão, ou laranja azeda. Humas, e outras são aves de arribação.

Rôlas, e Codornizes com louro.

DEpois de chamuscadas, e vazadas, recheem-se com hum picado feito com os seus mesmos figados, toucinho raspado, salsa, cebolinha picada, duas gemmas de ovos, e temperado com sal, e pimenta; depois de recheadas, mettão-se em hum espetinho cobertas com pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assadas, servem-se com culí de presunto, e seis folhas de louro fervidas primeiro em agoa com çumo de laranja azeda. Tambem se podem abrir pelas costas, e passando-as pelo fogo em huma cassarola com toucinho derretido, sal, pimenta, salsa, e cebolinha picada; depois de assim refogadas, tirão-se, cobrem-se de pão ralado fino, assão-se nas grelhas por ambas as bandas, e servem-se com molho de chalotas, e çumo de laranja, ou de limão.

Rôlas, e Codornizes á Perigod.

TOmem as rôlas, ou codornizes, que lhe forem necessarias, e depois de depenadas, vazadas, e muito bem limpas, recheem-se com

hum

hum picado de figados de gallinha, toucinho raspado, hervas finas, sal, e pimenta; depois de recheadas, entezem-se em toucinho derretido; estando entezadas, ponháo-se a cozer em huma cassarola guarnecida por baixo com pranchas de vitella, e pranchinhas de presunto, sete, ou oito trufas pelladas, mas inteiras, huma capella feita de salsa, com huma folha de louro, e mangericão; cubra-se tudo de pranchas, como as que se puzeráo por baixo; e estando meio cozidas, deite-se-lhe hum copo de vinho branco; acabadas de cozer, tirem-se da cassarola, e tambem as trufas, deitem no caldo, que ficar, meia colher de substancia, hum pouco de culí, e reduza-se; estando reduzido, e de bom gosto, tirem-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, deite-se no prato com as aves, e sirva-se quente com çumo de limão.

Rôlas, e Codornizes em cassarola para huma entrada.

LImpas as rôlas, ou as codornizes, e com as pernas mettidas para dentro do corpo, abráo-se, não muito, pelas costas, e recheem-se com hum picado de figados de gallinha gordos; depois de recheadas, cubráo o fundo de huma cassarola de pranchas de presunto, e temperado, como se costuma, mettáo-se dentro, e cubráo-se com outras pranchas, como as que se puzeráo por baixo, e ponha-se a suar em lume brando por espaço de duas horas; e estando assim cozidas, tirem fóra as rôlas, deitem na mesma cassarola huma gota de caldo, ponha-se

a

a ferver hum instante, passe-se depois pelo peneiro, sopre-se-lhe a gordura, e reduza-se; estando reduzido, mettão-lhe dentro as rôlas, ou codornizes com os peitos para baixo, e estando de boa côr, concertem-nas no seu prato; deitem depois huma pouca de essencia no que ficar no fundo da cassarola, deitem-no depois por cima das rôlas, ou cordonizes, e sirvão-se com çumo de limão.

Rôlas, e Codornizes á Italiana.

DEpois de limpas as rôlas, ou codornizes, abrão-se pelas costas, marinem-se em azeite bom, folhas de louro, mangericão inteiro, algumas fatias de presunto cortado bem delgado, e bem quadrado; çumo de limão, sal, e pimenta; e hum quarto de hora antes de servirem, passem-se pelo lume em huma cassarola com a mesma marinada; depois de assim passadas, tirem-se fóra, concertem-se no seu prato; deitem na cassarola hum dente de alho, huma gota de vinho branco, substancia, e hum pouco de culí; reduza-se, e estando reduzido, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, deite-se por cima das codornizes, ou rôlas, e sirva-se com çumo de limão.

Rôlas, ou Codornizes assadas nas grelhas com hervas finas.

LImpas muito bem as rôlas; ou as codornizes, e as pernas mettidas dentro do corpo, abrão-se pelas costas, batão-se com a prancha

da

da faca, passem-se em huma cassarola por hum instante pelo fogo com azeite, e bom toucinho derretido, e toda a qualidade de hervas finas, sal, e pimenta; deixem-se esfriar, e depois de frias, cubrão-se de pão ralado fino, pinguem-se com o que fica na cassarola; ponhão-se a assar nas grelhas, e depois de assadas sirvão-se com sóssa de chalota, e çumo de limão.

Rôlas, e Codornizes em gratém para huma entrada.

DEpenadas, limpas, e empernadas as codornizes, ou rôlas, abrão-se alguma couza pelas costas, e enchão-se com hum picado de figados gordos, em que deve dominar o fiolho, (por outro nome funcho) e ponhão-se a cozer em huma boa bréza secca; estando cozidas, estendão no fundo do prato, que ha de servir, hum pouco do mesmo picado, e ponha-se sobre lume brando; estando pegado, escorra-se-lhe a gordura, concertem-lhe em cima as rôlas, ou codornizes, com sóssa á Hespanhola por cima.

Do mesmo modo se preparão pombos, frangos, costellas de vitella, cochichos, &c.

Rôlas, e Codornizes com presunto.

TOmem as rôlas, ou codornizes, que forem necessarias, e que sejão gordas, e depois de limpas, preparadas, e entezadas, assem-se em espeto cobertas de pranchas de toucinho, e folhas de papel; estando assadas, ponhão a suar meia duzia de fatias de presunto com mantei-

ga,

ga, que não seja salgada, e de boa qualidade; e córado o presunto por ambas as bandas, tire-se fóra; deitem no que ficar no fundo da cassarola dois dentes de alho machucados, huma folha de louro, huma gota de vinagre, huma gota de vinho branco, e hum pouco de culí; tempere-se com pimenta, e sal, se carecer delle, deixe-se ferver hum pouco, passe-se pelo peneiro, deite-se por cima das rôlas, ou codornizes, e sirva-se.

Rôlas, e Codornizes com repolho para entrada.

TOmem hum repolho, enteze-se em agoa quente, esprema-se muito bem, e ponha-se a cozer em huma panella bem estanhada, com hum bocado de toucinho magro tambem engrolado, huma duzia de codornizes bem limpas, emtezadas em toucinho derretido; deitem-lhe hum pouco de caldo, e hum pouco do fundo da bréza, huma capella, e huma cebola cravejada; estando tudo cozido, escorra-se a gordura, arrumem-se no seu prato, e sirvão-se com essencia de presunro de bom gosto por cima.

Da mesma sorte se podem servir adens, perdizes, pombos, e toda a qualidade de caça, por mais velha, e dura que seja.

Observação sobre as Codornizes.

AS codornizes assão-se, como dissemos no Artigo primeiro deste Capitulo, cobertas de pranchas de toucinho, folhas de parra, e de papel, e servem-se, como no lugar apontado

do dissemos, para prato de assado, como as rôlas.

Tambem se cobrem de pão ralado fino, e semente de funcho pizada. E sem embargo dos varios modos, que já expozemos, tambem servem para empadas quentes, timbales, popetões, granadas, &c.

Tambem partidas, e marinadas em bom azeite, e toda a qualidade de hervas finas, embrulhão-se em papel, assão-se nas grelhas, ou servem-se em caixas. Em fim varião-se, segundo o gosto do Official que trabalha.

Tordos, e Tarambolas.

DEpois de depenados, e mettidos os pés por detrás das coxas, entezão-se, sem se vazarem; lardeão-se, ou cobrem-se com pranchas de toucinho, mettem-se em hum espetinho, amarrão-se a hum espeto maior, assão-se com fatias de pão por baixo, e servem-se guarnecidas com as mesmas fatias para prato de assado.

Tarambolas com azeitona.

CHamuscadas as tarambolas, abrão-se pelas costas, tirem-lhes as tripas, e o figado, pique-se tudo com toucinho raspado, salsa, e cebolinha, temperado com sal, pimenta, meio dente de alho, e ligue-se com duas gemmas de ovos; recheem-se com elles as tarambolas, cozão-se depois com linha, endireitem-se, e entezem-se em manteiga de porco; enrezadas, cubrão-se de pranchas de toucinho, e folhas de pa-

papel, e assem-se, estando assadas, sirvão-se com ragú de azeitonas por cima.

Tordos guizados.

TOmem huma duzia de tordos, depenem-se, chamusquem-se, e endireitem-se, mettendo-lhes as pernas dentro do corpo, esfreguem-se com toucinho derretido, pulverizem-se depois com farinha, deitem-se em huma cassarola com vinho branco, sal, pimenta, huma capella com cebolinha, hervas finas, e dois cravos da India, e ponhão-se a ferver pouco e pouco; estando cozidos, e ligados com huma pouca de essencia, sirvão-se com çumo de limão. Tambem se poderão servir com azeitonas, ou grãos de Genebra fervidos em agoa.

Observação sobre os Tordos, Tarambolas, e outros Passarinhos.

O Ordinario he comerem-se assados os tordos, melros, tarambolas, narcejas, e outros passaros; porém estes não deixão de servir para empadas, tortas, terrinas, e outros pratos de entradas. Pelo que, sendo preparados, e depois abertos pelas costas, e recheados com hum picado feito do que tem dentro em si, toucinho, e hervas finas, entezão-se em manteiga de porco, e fazem-se empadas, e tortas. Quando não, cozidas em huma bréza entre pranchas de toucinho, de vitella, hervas finas, e vinho branco, servem para timbales, popetões, granadas, e outras entradas differentes com os ragús, e molhos que melhor parecer.

C A-

CAPITULO XV.

Em que se trata das Terrinas, Popetões, e outros pratos particulares.

TErrina, guizado importante, assim chamado, porque antigamente depois de cozidas nella differentes caças, e carnes, hião á meza as mesmas terrinas com a sua propria substancia; mas como hoje se costumão servir de terrinas de prata, ou de porselana, com differentes guarnições, e differentes molhos, não se cozem as carnes nas proprias terrinas. Nos Artigos seguintes, explicarei quaes são as mais usadas, e necessarias.

Terrina Real.

LImpas, aparadas, e entezadas as carnes, e aves seguintes; lardeem-se com toucinho mediano, e temperado duas perdizes, duas gallinholas, quatro pombos, dois coelhos, seis codornizes, ou rôlas, hũns bocados de lombo de vacca, e quatro lombinhos de carneiro; depois de tudo isto lardeado, tempere-se com sal, pimenta, especias, e hervas finas; depois guarneção o fundo de huma panella de pranchas de toucinho, arrumem-lhe em cima todas as carnes entremeadas, huma capella de salsa, mangericão, e folhas de louro, cubrão tudo com pranchas de vacca, e de vitella batidas, e pranchas de toucinho, e ponha-se a cozer pouco e pouco entre brazas sinco, ou seis horas;

estando cozido, tirem-se os bocados dos lombos, e todas as aves; ponhão-se na terrina, que ha de servir, e deitem-lhe por cima hum ragú de trufas, musserões, molêjas, e cristas bem acabado, a que se ajuntará o fundo da bréza, e sirva-se para huma entrada.

Terrina de Perdizes com lentilhas.

LAvadas, e entezadas as lentilhas em agoa, que chegue a ferver, ponhão-se a cozer em caldo, e hum bocado de toucinho entremeado, ou de presunto, ajuntando-lhe huma perdiz assada, huma cebola cravejada, hum pé de aipo, e huma cabeça de alhos; depois de cozidos, tire-se-lhe a gordura, passem-se pelo peneiro com substancia de vitella, e hum pouco de culí, e postas ao lume, arrumem-lhe as perdizes, que hão de ser cozidas, como as precedentes, e sirvão-se, deitando-lhe por cima o culí das lentilhas.

Da mesma fórma se servem marrecas, adens, patos, e pombos bravos, cuzidos em huma bréza.

Terrina de Perdizes com repolho.

FErvido o repolho em agoa com toucinho entremeado, passa-se para agoa fria depois de entezado, espreme-se, e ata-se com barbante; deita-se em huma panella com substancia, e huma colher de caldo da bréza alguma cousa gordo, e deixa-se ferver pouco e pouco; estando cozido, arrumão-se as perdizes no fundo

da

da terrina, com o repolho, e o toucinho entremeado, e em bocados por cima, e hum culí de vitellà, e de presunto bem acabado, e sirva-se quente.

Todas as terrinas feitas com repolho, de qualquer caça que sejão, depois de cozidas na bréza, se servem do mesmo modo.

Tambem se servem com ragú de nabos, cardos, castanhas, trufas, e qualquer molho que parecer.

Terrina de peito de Vitella com ervilhas.

COrte-se em bocados iguaes huns peitos de vitella, entezem-se, aparem-se, e ponhão-se a cozer em huma bréza com algumas alfaces, já fervidas em agoa, e atadas; depois tomem humas poucas de ervilhas, refoguem-se em toucinho derretido, e hum bocado do presunto; depois de refogadas deitem-lhe huma pouca de substancia, e hum pouco de culí, e estando bem temperadas, cozidas, e de bom gosto, arrumem os bocados da vitella na terrina, depois de cozida com as alfaces cortadas em bocados, e deitem-lhe por cima o ragú das ervilhas, e sirva-se quente para huma entrada.

Da mesma sorte se servem frangos, pombos, adens novas, e azas de perús, &c.

Popetão de Pombos.

PEguem de huma pouca de carne de vitella, gordura de vacca, e toucinho, temperado tudo com sal, pimenta, salsa, chalota picada,

adubos, e hervas finas, e pique-se tudo muito bem; depois de picado, pize-se em hum gral com hum miolo de pão ensopado em leite, quatro gemmas de ovos, hum bocadinho de noz noscada ralada; estando tudo bem picado, guarneça-se huma popeteira com pranchas de toucinho, deite-se-lhe dentro parte do picado, mettão no meio hum ragú de pombos, cubra-se com o resto do picado, e de pranchas de toucinho como por baixo, e metta-se a cozer no forno; estando cozido, vire-se sobre o seu prato, tirem-se-lhe as pranchas de toucinho, e toda a gordura, e sirva-se com molho de essencia, e hum pouco de culí para huma entrada.

Assim mesmo se fazem, e servem popetões de perdigotos, de frangos, codornizes, rôlas, tordos, e outros passarinhos.

Popetão de Pombos com o seu sangue.

FAça-se hum picado da carne de huma lebre, da de dois coelhos, presunto, hum bocado de lombo de vacca, temperado com sal, pimenta, salsa, cebolinha, especias, e hervas finas; depois de tudo isto picado, misture-se com toucinho cortado em bocadinhos do tamanho de lentilhas; ligue-se com tres, ou quatro gemmas de ovos; guarneça-se depois huma cassarola com pranchas de toucinho, deitem-lhe dentro parte do picado, mettão-lhe no meio o ragú dos pombinhos ligado com o seu sangue, e gemmas de ovos, cubrão com o resto do picado, ponhão por cima pranchas de toucinho, e mettão a cozer no forno; estando cozido, ti-

re-

re-se-lhe o toucinho, vire-se sobre o prato, escorra-se-lhe a gordura, e sirva-se com o molho de bom gosto, e çumo de limão.

Popetões para dias de peixe.

TIrem toda a carne de huma pescada, de eirozes, e outros peixes bons, tempere-se com sal, pimenta, especias, e hum pouco de coentro secco tudo pizado, salsa, e cebola, pique-se sobre huma banca muito bem, e depois pize-se com miolo de pão desecado em leite, e ligue-se com gemmas de ovos; isto feito, guarneção huma popoteira de folhas de papel manteigado, deitem o picado no fundo, e de roda, mettão no meio hum ragú de lombos de lingoados, e rabos de camarões, cubra-se com o resto do mesmo picado, e por cima huma folha de papel manteigado, e metta-se no forno a cozer; estando cozido, tirado o papel, vire-se sobre o prato, tirem-lhe o mais papel, e sirva-se com culí de camarões, ou com qualquer outro molho que lhe parecer. Tambem se fazem popetões com ragú de ostras, ragú de outros mariscos, e de lombos de diversos peixes.

CAPITULO XVI.

Das Empadas, Tortas, e Timbales.

FAzem-se empadas de muitas fórmas, tanto de peixe, como de carne, e humas servem para entradas, e outras para pratos de entre-meio.

Empada de Perdigotos para huma entrada.

FEita a caixa da empada de massa tenra, guarneção-lhe o fundo com hum pouco de picado, e ponhão-lhe em cima os perdigotos recheados com hum picado feito dos seus mesmos figados, toucinho raspado, de hervas finas, tempere-se com sal, pimenta, trufas frescas picadas, huma capella de salsa, louro, e mangericão; e cubrão-se de toucinho raspado, e algumas pranchas tambem de toucinho; feche-se com a sua tampa de massa, e depois de ornada, e dourada, metta-se no forno a cozer por tempo de duas horas; estando cozida, abra-se tirem-lhe as pranchas, as cebolas, a capella, e toda a gordura, e sirva-se com culí de perdizes, ou com molho á Hespanhola.

Empadas de Gallinholas.

VAzadas, preparadas, e entezadas as gallinholas, lardeem-se de toucinho mediano, e feito hum picado das proprias tripas das gallinholas, e figados com toucinho raspado, trufas,

fas, e hervas finas, recheem-se com elle as gallinholas, estando recheadas, guarneção o fundo da caixa de toucinho picado, com huma pouca de salsa; ponhão dentro as gallinholas, temperem-se, cubrão-se de manteiga fresca, e pranchas de toucinho; isto feito, cubrão a caixa com a sua tampa, pegue-se com ovos, adorne-se, e doure-se, e metta-se a cozer no forno por tempo de quatro horas; estando cozida, abra-se, escorrão a gordura, e sirva-se com çumo de laranja azeda.

Empada de Pombos.

DEpenem em agoa quente os pombos necessarios, vazem-se, concertem-se com os pés mettidos dentro do corpo, entezem-se, alimpem-se, escanhoem-se, e refoguem-se em toucinho derretido com trufas, salsa, cebolinha picada, e temperem-se de sal, e pimenta, deixem-se esfriar, e no em tanto guarneção o fundo da caixa da empada com hum picado de vitella; ponhão os pombos em cima com huma cebola cravejada, huma capella de salsa, e hervas finas, cubrão-se com o mesmo picado, manteiga, e pranchas de toucinho; cubra-se com a sua tampa, acabe-se como as precedentes; estando cozida, tire-se a capella, a cebola, as pranchas, escorra-se a gordura, e sirva-se com culí de presunto, e de vitella, e çumo de limão.

As empadas de patos, frangos, tordos, codornizes, rôlas, e outras aves deste genero, fazem-se da mesma sorte.

Em-

Empada de picado.

FAção hum picado de huns bocados de vitella refogada em toucinho, tempere-se, acabe-se como he costume; misturem-lhe depois hum pouco de culí, ou leite reduzido, e feito tudo em hum bollo, metta-se dentro da caïxa da empada, cubra-se de pranchas de toucinho, ponha-se a tampa da caixa, e metta-se no forno a cozer duas horas; depois de cozida, abra-se, tire-se-lhe a gordura toda, e sirva-se com molho de essencia, e çumo de limão. Tambem se serve com molho branco ligado com gemmas de ovos desfeitas em leite, e çumo de limão.

Empada de lombos de Vitella com sangue.

LArdeados de toucinho, de presunto huns pedaços de lombo de vitella, deitem-se de molho em sangue de porco, ou de pombos, temperados com sal, pimenta, e hervas finas; entre tanto fação hum picado como o antecedente, misturando-lhe meio quartilho de sangue, huma trufa, e hum dente de alho tudo picado; depois de feito, guarneção o fundo da caixa da empada com ametade deste picado; ponhão-lhe em cima os bocados de lombo marinados; cubrão-se com o resto do picado, manteiga lavada, e pranchas de toucinho, e acabe-se a empada como as precedentes; ponha-se a cozer no forno por tempo de seis horas; cozida, abra-se, tire-se-lhe o toucinho, escorra-se a gor-

gordura ; sirva-se com culí de perdizes, e çumo de limão.

Empada de Vitella de fiambre.

LArdeem de toucinho grosso os melhores bocadinhos de carne de huma coxa de vitella, e marinem-se tres, ou quatro horas com sal, pimenta, especias, hervas finas, çumo de dois limões, vinho branco pouco; no em tanto piquem dois arrateis de toucinho com salsa; e depois de pizado, e temperados, estendão ametade da massa, ponhão em cima desta ametade do toucinho, e sobre este os bocados de vitella bem arrumados, e bem juntos; cubrá-se com o resto do toucinho, e sobre este pranchas do mesmo; assente-se-lhe a tampa de massa, orne-se no melhor modo possivel, e metta-se a cozer no forno o espaço de quatro, ou sinco horas; depois de cozida, deixe-se esfriar, e sirva-se assim fria com guardanapo por baixo.

Do mesmo modo se temperão, e acabão as empadas de perdizes, patos, capões, gallinhas, pavões, e gallinholas.

Empadas de lingoas de Carneiro.

EScaldadas, e pelladas as lingoas, ponhão-se a cozer em huma bréza; estando cozidas, guarneção o fundo de huma caixa com hum picado feito como sangue, como o que ha pouco dissemos, e postas sobre elle as lingoas abertas ao meio, temperadas com pimenta, salsa, cebolinha, e chalotas, tudo bem picado,

e

e cobertas de picado como por baixo, hum picado de manteiga, e pranchas de toucinho, cubra-se com a sua tampa de massa pegada com ovos, e dourada, e ponha-se a cozer duas horas no forno; estando cozida, abre-se, tirão-se as pranchas de toucinho, escorre-se a gordura, e serve-se com molho de alcaparras, enxovas, ou outro qualquer.

Empada de Presunto.

APArado de toda a sua pelle hum presunto de Lamego, ou de Montange, e tirados todos os ossos, deite-se de molho o tempo necessario, para lhe tirar todo o sal, depois ponha-se a cozer entre pranchas de vacca, de vitella, e de toucinho, temperado com adubos inteiros, grãos de pimenta, e hervas finas, e depois de suar, deitem-lhe meia garrafa de vinho branco, e deixe-se ferver pouco e pouco entre brazas sinco, oú seis horas; depois de cozido, passem pelo peneiro a substancia que se extrahio, e em o presunto estando frio, metta-se na empada com huma camada de gordura por baixo, e com toda a sua substancia; cubra-se a empada com a sua tampa de massa, e faça-se cozer no forno por mais duas horas; estando cozida, abra-se escorra-se-lhe, a gordura, ponha-se no seu prato, e sirva-se com molho á Hespanhola, ou com qualquer outro que seja picante.

Em-

Empada de Perú para fiambre.

PReparado o perú com as pernas mettidas dentro do corpo, quebrem-lhe os ossos das coxas, depois enteze-se, e dahi lardee-se com toucinho grosso, e com presunto; tempere-se com sal, pimenta, especias; e çumo de limão, e ponha-se sobre a massa estendida, que seja de meio dedo de grossura, com toucinho pizado por cima, e por baixo, temperado de sal, pimenta, e hervas finas; cubra-se depois de manteiga, e pranchas de toucinho; ponha-se-lhe outra folha de massa em cima pegada com ovos, e dobrada com geito, orne-se de flores de liz, doure-se, e metta-se a cozer no forno por tempo de sinco, ou seis horas; estando cozida, tire-se, deixe-se esfriar, e sirva-se assim mesmo fria com hum guardanapo bem dobrado por baixo.

Empadas de peixe para dias de carne, e de jejum.

COrte-se o peixe em postas da grossura de tres dedos; porém se for atum, ou peixe agulha, mais grossas, e tendo-as passado por agoa fervendo, e que fiquem entezadas, lardeem-se com toucinho grosso temperado, e presunto; isto feito, guarneção o fundo da caixa da empada com huma camada de toucinho pizado, tempere-se com sal, pimenta, especias, e hervas finas; e mettido o peixe dentro, temperado por cima, como se temperou por baixo, cu-

cubra-se de toucinho pizado, hum bocado de manteiga, e pranchas de toucinho; depois ponha-se-lhe a sua tampa de massa, adorne-se, doure-se, e metta-se no forno a cozer; estando meia cozida, deite-se-lhe com o funil hum quartilho de culí claro, e acabe-se de cozer; cozida que seja, deixe-se esfriar, e sirva-se fria para entre-meio.

Todas as empadas de peixe, que se fazem para servir em dias de carne, temperão-se desta mesma sorte; porém as que se fazem para dias de peixe, ou de jejum, em lugar de se lardearem com toucinho, lardeão-se com filetes de enxovas, e de anguias temperadas, e nutridas com manteiga, cozidas, e bem acabadas, e servem-se como as acima ditas.

Empadas de Anguias para entradas.

FEitas em postas as anguias, e sem espinhas, fação huma caixa de massa tenra, guarneção o fundo desta com hum bom picado, ponhão-lhe em cima as postas das eirozes, temperem de sal, pimenta, especias, salsa, cebolinha, trufas, e cucumelos, tudo picado, e huma capella de hervas finas, manteiga fresca por cima, ponha-se-lhe a sua tampa de massa tambem tenra, os seus adornos, doure-se com ovos batidos, conforme se costuma, e ponha-se a cozer no forno o espaço de duas horas; depois de cozida, abra-se, tira-se-lhe a capella, escorre-se-lhe toda a gordura, e serve-se com ragú de trufas, ou com qualquer outro ragú, ou com o molho que melhor convier.

Tam-

Tambem se fazem tortas de eirozes de massa folhada, timbales, terrinas, e popetões; e tambem servem para caldos, culi, e substancias.

Empada de lombos, ou filetes de Lingoados.

GUarneção de picado o fundo de huma caixa de empada, ponhão-lhe em cima os filetes de huns poucos de lingoados fritos, com salsa, chalota, trufas, e cucumélos tudo picado, e temperado com sal, pimenta, huma capella de hervas finas, e huma cebolinha cravejada; cubra-se tudo com outro pouco de picado, hum bocado de manteiga fresca, e feche-se a empada com a sua tampa de massa, acabe-se, como se costuma, e metta-se no forno a cozer; depois de cozida, abre-se, tira-se a capella, e a cebola, escorre-se-lhe a gordura, e deita-se-lhe hum ragú de trufas, e rabos de camarões bem acabado, e de bom gosto, e serve-se quente.

As tortas, popetões, e timbales acabão-se, e servem-se da mesma fórma.

Empada de Solho para huma entrada.

LArdeem duas postas de solho de filetes de enxovas, e de eirozes; guarneção depois o fundo da empada de manteiga lavada boa, temperem com sal, pimenta, especias, e hervas finas tudo bem pizado, armem em cima as postas do solho, ponhão por cima dellas o mesmo tempero, que pozerão por baixo, cubrão-

se

se de manteiga, fechem a empada com a sua tampa, adorne-se, e doure-se a cozer no forno; cozida, escorra-se-lhe a gordura, e sirva-se com culí de camarões, que seja picante, ou outro qualquer molho que lhe parecer.

Da mesma fórma se fazem empadas de salmão, ou de quaesquer outros peixes grandes.

Empadas de Salmonetes.

ESCamados, vazados, e limpos os salmonetes, ponhão de parte os figados, cortem-lhes as cabeças, e os rabos; depois tomem parte dos figados, fação delles hum picado com manteiga, sal, pimenta, salsa, trufas, e cebolinha, hervas finas, noz noscada ralada, e ligado com duas gemmas de ovos, fação, segundo o costume, huma caixa de empada, guarneção-lhe o fundo com hum bocado de manteiga fresca, e hum pouco de picado, arrumem dentro os salmonetes, pondo entre cada hum, hum pouco de picado; acabem-se de temperar com pouco sal, e pimenta, cubrão-se com o resto do picado, e manteiga lavada, fechem a empada com a sua tampa de massa; acabe-se, e doure-se, como temos dito, e ponha-se a cozer no forno; estando cozida, tirem-lhe a tampa, escorrão-lhe a gordura, e sirva-se com culí feito com o resto dos figados, e enxovas que seja picante.

Assim mesmo se fazem as tortas de lombos de salmonetes, e outros peixes.

Tim-

Timbales de Frangos, e Pombos.

UNtado de manteiga hum timbale, ou huma cassarola, guarneça-se de massa tenra, ou folhado grosso, ponhão-lhe no fundo, e por toda a roda hum picado á créma, mettão-lhe dentro os frangos, ou os pombos feitos com molho branco, ou com culí pardo, guarnecidos de trufas, molêjas, cús de alcachofras, tudo ligado, e de bom gosto; deixe-se esfriar, e depois de frio, cubra-se com a sua tampa de massa, e metta-se no forno a cozer; estando cozido, abra-se, deitem-lhe dentro molho de essencia, ou qualquer outro que melhor convier, e sirva-se quente.

Timbales de Anguias, e outros peixes.

TOmem humas poucas de anguias, por outro nome eirozes, cortem-se em bocados, refoguem-se em manteiga, e farinha córada; depois de refogadas, deitem-lhes huma pouca de substancia, e vinho branco, temperem-se de sal, pimenta, cebola cravejada, e huma capella de hervas finas, e salsa, e deixem-as cozer; estando cozidas, ajuntem-lhes rabos, e culí de camarões; em tanto guarneção huma cassarola por dentro com massa tenra, ou de folhado grosso, ponhão por cima desta hum picado de peixe á créma; depois deitem dentro as eirozes com todo o seu molho, mas frio; cubrão-se com o mesmo picado, tape-se com a sua tampa de massa pegada de roda com ovos batidos, e ponha-

nha-se a cozer no forno; estando cozida, abra-se, deitem-lhe dentro hum pouco de culí picante, e sirva-se quente para huma entrada.

Todos os timbales de peixe, ou seja em postas, ou em filetes fritos, e mettidos em ragús com suas guarnições differentes, e frios, acabão-se, e servem-se como os precedentes.

Timbales de filetes de Lingoados para dias de carne, ou para dias de peixe.

GUarneção o fundo, e a roda de hum timbale, ou de huma cassarola com pranchas de toucinho, se for para dia de carne, e com folhas de papel manteigadas para dia de peixe; mettão-lhe dentro, e arrumados de roda, que fiquem ao alto os filetes, bem unidos, e pegados com ovos batidos; cubrão o fundo do centro, e todo o redor com hum picado de carne, ou de peixe, segundo o dia, e mettão no meio hum ragú de trufas, filetes de lingoados, e rabos de camarões; acabe-se de cobrir com o mesmo picado, e cubra-se por cima deste com pranchas de toucinho, ou de folhas de papel manteigado, e coza-se no forno; depois de cozido, tire-se-lhe o toucinho, ou o papel, vire-se com geito sobre o seu prato, tire-se o toucinho, ou o papel, escorra-se toda a gordura, e sirva-se com molho á Hespanhola, e çumo de limão.

Tim-

Timbale de Macarrão á Italiana.

FErvido pouco e pouco o macarrão em agoa, e sal por espaço de sete, ou oito minutos, ponhão-se a escorrer em hum peneiro, e depois de escorridos, deitem-se em duas, ou tres canadas de leite de vacca quente, cubrão-se, e ponhão-se sobre rescaldo até incharem, e estarem cozidos; escorra-se-lhe o leite, temperem-se com canella pizada, manteiga fresca, e queijo Parmezão ralado; depois untem huma cassarola de manteiga fresca, e de roda, e humas tiras de massa, ponhão huma folha tambem de massa estendida sobre as mesma tiras, deitem dentro o macarrão, cubra-se com outro bocado de massa estendido, e soldado com ovos, metta-se huma hora a cozer no forno, e voltado o timbale sobre o seu prato, sirva-se quente. Tambem para dias de carne se fazem timbales, e empadas de macarrão com fatias de presunto muito delgadas, queijo ralado, e substancia de vacca estufada.

Timbales de Biscoitos.

TOmem seis ovos, farinha, e outro tanto como ametade desta de assucar fino, observando o mesmo, que dissemos no bolo de Saboia, e postos em humas formasinhas de cobre untadas de manteiga clarificada, ponhão-se a cozer no forno com calor moderado; cozidos sirvão-se ao natural, e bem cobertos de giaça branca.

Torta de Pombos, ou de Frangos.

LImpos, e com os pés mettidos para dentro, entezem-se, e depois de entezados, refoguem-se em toucinho, ou manteiga derretida, trufas, e salsa picada; temperem-se depois com sal, e pimenta; estando temperados, estendão sobre a torteira hum bocado de massa folhada, ou de massa tenra, ponhão-lhe huma camada de picado, arrumem sobre este os frangos, ou os pombos, com fatias de presunto, huma capella de salsa, huma cobolinha cravejada, hum pouco de picado nos intervallos, e manteiga fresca; cubrão-se com pranchas de toucinho, e por cima desta com outro bocado de massa soldada, e dourada; coza-se no forno por tempo de duas horas; depois de cozida, abre-se, tirão-se as pranchas, a cebola, e a capella, deitem-lhe dentro hum ragú de molêjas, trufas, cristas, musserões, e sirva-se quente com çumo de limão. Tambem se fazem tortas de tordos, de narcejas, gallinholas, codornizes, e passarinhos, e servem-se com os differentes molhos, e culís, que a cada huma convém.

Torta de peitos de Perdizes, ou de Capões.

ASsadas as perdizes, ou os capões, tirem-lhes os peitos, e piquem-se; depois de picados, pizem-se em hum gral, em que já estará huma quarta de amendoas doces pizadas, a que ajuntaráõ casca de cidrão, de laranja; e de limão, duas colheres de créma bem ligada, huma mão

cheia

cheia de assucar fino, quatro gemmas de ovos, e tutano de vacca tudo pizado; isto feito, estendão sobre huma torteira hum bocado de massa folhada, ponhão-lhe em cima todo o apparelho, cubra-se com tiras da mesma massa, e suas bordas de roda, como se costuma, e coza-se no forno, ou debaixo de huma tampa; estando cozida, sirva-se giaçada com assucar, e a pá quente.

Torta de Franchipana.

FAça-se huma créma ligada como para frigir, ajuntem-lhe huns biscoitos de amendoas doces, e amargosas desfeitos em pó, casca de limão, de cidrão, flor de laranja de conserva, tudo picado, hum pouco de assucar, sinco, ou seis gemmas de ovos, e hum bocado de manteiga clarificada; depois de tudo bem misturado, e posto em huma torteira com massa folhada por baixo, e acabada como a antecedente, sirva-se da mesma fórma.

Tortas de Pessegos, de Ameixas, Damascos, e de Maçãs

CUbra-se o fundo de huma torteira com hum bocado de massa folhada, cubrão-lhe o meio de assucar fino, ponhão em cima os pessegos, pellados, e partidos em duas ametades, e sem caroço; cubrão-se de assucar fino como por baixo; enfeite-se a torta com tiras de massa; fação-lhe de roda o seu filete da largura de dois dedos, e metta-se no forno a cozer; depois de

cozida, giace-se com assucar, e a pá quente, e sirva-se para entre-meio.

Se acaso os pessegos não forem maduros, cozão-se em assucar, e depois de frios, fação as tortas, como se costuma fazer as de peras, maçãs, marmellos, ginjas, agraço, morangos, e outras frutas.

Torta de Espinafres.

FErvidos os espinafres em agoa, picados, e espremidos, refoguem-se por hum instante com manteiga; deitem-se depois em hum gral com cascas de cidrão, de laranja, e limão picadas, pize-se tudo, ajuntem-lhe huma pouca de nata bem ligada, sal, assucar, e duas gemmas de ovos, faça-se a torta com massa folhada, como he costume, e depois de cozida, e vidrada com assucar, e a pá quente, sirva-se para entre-meio.

Torta de Créme gelado com Pistachas, ou qualquer fruta.

TOmem meia libra de pistachas, escaldem-se, tire-se-lhe a pelle, e pizem-se em hum gral de pedra molhando-as de quando em quando com huma gota de leite; estando bem pizadas, desfação-se em tres quartilhos de leite já fervido, meio arratel de assucar, hum bocado de canella em páo, e casca de limão; e estando algum tanto quente, passe-se tudo por hum peneiro com dez, ou doze gemmas de ovos, e torne-se a pôr no lume mechendo-se

sem-

sempre com huma colher; estando ligado, e antes que ferva, deixe-se esfriar; metta-se depois em huma sorveteira com neve de redor, e mécha-se; estando gelado, como he costume, sirva-se sobre fundos de massa de amendoas, massa de corcante, ou massa de assucar, farinha, e ovos.

Para tortas de fruta gelada; estando o leite temperado de sal, assucar, canella, e casca de limão, e gemmas de ovos batidas, ligue-se no lume, e depois de ligado, passe-se pelo peneiro com qualquer fruta cozida, primeiro em assucar, gele-se como a de cima, e sirva-se da mesma fórma.

Torta de Amendoas, e de Pistachas.

PIzada huma quarta de amendoas, e de pistachas, molhadas com humas gotas de leite, para lhe evitar o largarem o oleo, que em si tem, misturem-se depois de pizadas com huma pouca de créma bem ligada, cidrão, casca de limão, flor de laranja, tudo picado, tutano de vacca derretido, e algum assucar; e passado tudo, ligue-se com quatro gemmas de ovos com as claras bem batidas, e levantadas; e posto todo este aparelho sobre massa folhada, com suas bordas sómente de roda, metta-se a cozer em forno com calor moderado, e em estando cozida, e com boa côr, se servirá quente para prato de entre-meio; mas para dia de peixe deitem-lhe manteiga em lugar de tutano.

Torta de rim de Vitella.

ASsado hum polgar de vitella, tire-se-lhe o rim com toda a gordura, deixe-se esfriar, e depois pique-se bem miudo; estando picado, pize-se com outro tanto de créma ligada, biscoitos de amendoa, cascas de laranja, de cidrão, e de limão, tambem picadas miudas; depois de tudo pizado, ajuntem-lhe seis gemmas de ovos, assucar, e as claras batidas de nevado; isto feito, estendão hum bocado de massa folhada sobre huma torteira, formem-lhe a sua borda da largura de dois dedos da mesma massa, ponhão a composição no meio, e metta-se a cozer no forno; estando cozida, e córada, deite-se-lhe por cima hum pouco de assucar, e sirva-se quente.

De todas estas composições, que temos dito, se fazem pastellinhos, como os de nata de differentes fórmas.

Granadas.

COrtem em fatias huma noz de vitella, batão-se entre dois panos com a prancha da cutella; lardeem-se com toucinho fino cortado em pomas, guarneção depois huma cassarola com pranchas de toucinho, arrumem-lhe em cima as pranchas da vitella com o lardeado para baixo, juntas com picado, e ovos batidos, para que fiquem pegadas; cubrão-se todas por dentro com hum picado forte, e bem ligado; mettão no meio hum ragú de trufas, cús de alcacho-

chofras, e molêjas, ou quando não pombos, frangos, rôlas, codornizes, ou qualquer caça, que lhe parecer, com tanto que sejão bem acabados, e de bom gosto; cubra-se com o mesmo picado, e por cima deste algumas pranchas de vitella, de presunto, e de toucinho, e ponha-se a cozer pouco e pouco entre dois fogos; estando cozido, vire-se sobre hum prato, tiradas as pranchas de toucinho, e a gordura, e de boa côr, sirva-se com molho de essencia, e çumo de limão.

Gateo, ou Bolo de lebres, ou de qualquer outra carne.

TIradas as pelles, e os nervos dos lombos, e coxas de duas lebres, de hum lombo de vacca, e de huma perna de carneiro, ajuntem-lhe hum bocado de presunto, e picado tudo sobre huma meza com salsa, cebolinha, e hum dente de alho, temperado de sal, pimenta, algumas especies, e hervas finas, deite-se em huma terrina com tres, ou quatro arrateis de toucinho cortado em dados, seis gemmas de ovos, e hum quartilho de vinho branco, amasse-se, e misture-se muito bem; depois guarneça-se huma cassarola com pranchas de toucinho, arrumem-lhe dentro o picado, de fórma que fique bem junto, e unido; cubra-se com outras pranchas de toucinho, folhas de papel, e a sua tampa, e mettida em hum forno quatro, ou sinco horas, deixe-se esfriar na mesma cassarola; depois de cozido, estando frio, apare-se, e sirva-se sobre hum guardanapo.

To-

Todos os gateos, de qualquer qualidade que sejão, se acabão, e servem pela mesma fórma.

Princezas.

AS princezas são humas formas de cobre quadradas, com suas tampas piramidaes, que se guarnecem por dentro com pranchas de toucinho delgadas, e pranchinhas de vitella lardeadas por cima juntas com picado, sobre o que se põe hum ragú de trufas, e molêjas no meio; como para as granadas, e põe-se a cozer do mesmo modo; cobrem-se de giaça como o fricandó, e servem-se com molho de essencia, e çumo de limão.

Pomos de amor.

OS pomos de amor são outras formas pelo feitio dos peitos das mulheres, que se guarnecem de pranchinhas de toucinho, e de pelles de gallinhas, ou de perús, que sejão bem brancas; enche-se a ponta do bico de presunto picado fino, enche-se o resto com hum picado de peitos de gallinha, com hum ragú ao branco no meio; cobre-se este com o resto do picado, e huma prancha de toucinho por cima, e cobertos com as suas tampas, põe-se a cozer em lume brando; estando cozidos sobre as suas tampas, e postos sobre hum prato, e sem gordura, servem-se com culí branco, ou com qualquer molho de bom gosto.

Se não houver pelles de gallinha, ou de perú, podem pôr em lugar destes, redenho de vitella.

Tam-

Tambem se fazem com peitos de gallinha lardeados, entremeados com fatias de presunto.

Para dias de peixe fazem-se com filetes de lingoados, e ragú de mariscos no meio.

CAPITULO XVII.

Dos caldos, e substancias, tanto de carne, como de peixe, de hervas, raizes, e legumes; caldo em pastilhas, ou de concerva, e outros para varias enfermidades, segundo as receitas dos melhores Medicos.

Caldo geral, e ordinario.

COmo o caldo he a alma de todas as substancias, e molhos, he necessario, para que haja de ser bom, cuidar nelle com toda a attenção; para o que tomem dez, ou doze arrateis de carne de vacca da perna, e sem gordura; ponha-se ao lume em huma marmita com agoa sufficiente, escume-se com todo o cuidado, tempere-se de sal, deitem-lhe algumas raizes, e legumes, como são cenouras, panecios, alhos porros, hum pé de aipo, huma cebola cravejada, e deixe-se ferver pouco e pouco, e de huma banda sómente, até estar a carne cozida; depois passem o caldo por hum guardanapo, ou peneiro, sirvão-se delle para o que for necessario.

Outro caldo para differentes sopas.

MEttão em huma panella pedaços de perna de vitella, capões, gallinhas, perdizes, tudo entezado primeiro, deitem-lhe tanto de caldo ordinario, como de agoa, ponha-se ao lume, escume-se com cuidado, deitando-lhe de quando em quando hum golpe de agoa fria, estando escumada, deitem-lhe algumas raizes, e cebolas inteiras, e deixe-se ferver pouco e pouco; depois de tudo cozido, passem o caldo pelo peneiro, e sirvão-se delle para o que for preciso.

Outro caldo para varias sopas, e molhos.

SEgundo a quantidadade de caldo, que se precisar, se guarnecerá o fundo de huma cassarola maior, ou menor, de bocados de perna de vitella, gallinhas, e perdizes partidas ao meio, limpas, e lavadas, hum pouco de presunto, algumas raizes, e cebolas inteiras, e ponha-se a suar sobre huma fornalha; mas antes que se entre a pegar no fundo da cassarola, cubra-se de caldo ordinario; escume-se depois com sentido, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando cozida a carne, e o caldo reduzido, passe-se pelo peneiro, depois de passado, e claro, sirvão-se delle no que parecer.

Substancia de Vacca para sopas, e molhos.

GUarneção o fundo de huma cassarola de pranchas delgadas de toucinho, quatro cebolas em rodas, quatro, ou seis arrateis de carne de vacca da perna feita em pranchas, e batidas entre panos com a cutella; depois desta arrumada, deitem-lhe algumas raizes de cenouras, e panacios cortados em bocados, e ponha-se a suar em lume brando; em tendo largado a sua substancia, deitem-lhe meia colher de caldo, deixe-se pegar levemente, e com sentido, que não saiba a queimado; estando pegado, e como he necesssario, deite-se-lhe de caldo a quantidade necessaria, e deixem ferver pouco e pouco, e escume-se; estando cozida a carne, passe-se o caldo por hum peneiro, deixe-se descançar em huma tigella, e estando claro, sirva-se delle para o que for conveniente.

Substancia de Vitella.

PAra se fazer a substancia de vitella, deve-se observar o mesmo, que para a substancia de vacca, que dissemos no Artigo precedente.

Caldo em pastilhas, ou de conserva, para se transportar, ou por mar, ou por terra a Paízes desertos em jornadas dilatadas; para Commandantes de Exercitos, Governadores de Praças sitiadas, Cidades afflictas de peste; e outros accidentes, que podem sobrevir, e em que por nenhum dinheiro se póde encontrar nem gallinha, nem carne.

PAra de huma vez se fazer huma sufficiente quantidade, tome-se huma perna redonda de vacca, duas pernas de vitella de pezo, oito ditas de carneiro, quatro perús velhos, doze gallinhas, seis gallos, e capões, duas duzias de perdizes, quatro, ou sinco arrateis de presunto limpo de ossos, e gordura; todas estas aves limpas, vazadas, e chamuscadas, se deitem de molho, assim como tambem a carne das pernas de vacca, e de vitella feita em postas grandes, sem gordura, e sem ossos; e depois de tudo muito bem lavado, e escaldado, deite-se em huma panella grande, ou caldeira cheia de agoa, e ponha-se ao lume a ferver pouco e pouco; tempere-se de sal, deitem-lhe duas duzias de cravos da India, duas, ou tres onças de pimenta inteira, e gengibe, tudo atado em hum paninho; depois de ter fervido duas horas, ajuntem-lhe a decocção, ou cozimento de sete, ou oito arrateis de raspas de veado, hum mólho de cenouras, outro de panacios, nabos, alhos porros, aipo, cebolas inteiras, tudo entezado em agoa fervendo, e atado com hum barbante; em estando tudo cozido, passe-se o caldo

por

por huma toalha com expressão, e depois de quasi frio, e sem gordura, deite-se em huma bacia, e ponha-se sobre huma fornalha, alimpe-se com ovos batidos, e em levantando fervura, tire-se do lume, passe-se outra vez por toalha; estando claro, passe-se para huma cassarola grande, ponha-se outra vez ao lume a ferver pouco e pouco, mechendo-se sempre, para que se não pegue, com colher de páo, até o caldo estar reduzido; estando grosso, e quasi em ponto de huma giaça, deite-se em cima de torteiras, ou frigideiras de barro, mas que não fique de mais da grossura de hum dedo, e deixe-se esfriar; depois de frio, corte-se em bocados iguaes, e cada hum do pezo de huma onça, e ponhão em taboleiros, ou em peneiras com folhas de papel por baixo, e mettão-se a seccar em huma estufa, ou exponhão-se por alguns dias ao vento norte; estando hem enxutos, embrulhem cada bocado em seu papel, e guardem-se em frascos de boca larga muito bem tapados.

Quando succeder quererem fazer hum caldo, desfação, ou derretão em hum quartilho de agoa fervendo huma onça, ou onça e meia, se for necessario, desta composição, e segundo a pessoa que o quizer tomar o queira mais, ou menos forte.

Em caso de doença poderáõ dar ao doente hum caldo destes de quatro em quatro horas.

Finalmente, o uso deste caldo deve regular-se do mesmo modo, que os caldos de carne fresca.

Cal-

Caldo para doentes, e para sãos.

MEttão em huma panella de barro dois arrateis de polpa de vitella, e huma gallinha, deitem-lhe canada e meia de agoa, escume-se, quando for tempo, tempere-se depois de sal, deitem-lhe huma cebola com dois cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; cozida a carne, e a gallinha, e o caldo reduzido a ametade, passe-se este pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se delle, segundo lhe for necessario.

Caldo para dias de peixe.

GUarneção o fundo, e a roda de huma cassarola de cebolas, cenouras, panacios, tudo cortado em rodas, hum bocado de manteiga, e ponha-se no lume a suar pouco e pouco; tanto que for principiando a córar-se, deitem-lhe hum pouco de caldo de ervilhas, que seja claro, e em fervendo, deitem-lhe cabeças, rabos, e outros fragmentos dos peixes, que julgarem mais convenientes; tempere-se de sal, deitem-lhe huma capella feita de salsa, cebolinha, e hervas finas, e alguns cravos da India, e deixe-se ferver por tempo de huma hora; depois passem este caldo por hum peneiro, e sirvão-se delle para molhar diversas sopas.

Deve-se advertir, que os melhores peixes, para fazer caldo para sopas, são as cabras, ruivos, e rascas, cabeças de redovalho, e os charrocos.

Ou-

Outro caldo para sopas de hervas em dia de jejum.

DEitem em huma panella a quantidade, que lhe for necessario de caldo de ervilhas, que seja claro, pondo-se a ferver, se lhe ajunte hum mólho de cenouras, outro de panacios, outro de alhos porros, hum pé de aipo, e raizes de salsa, tudo atado com barbante, e entezado primeiro, huma duzia de cebolas inteiras, huma cravejada; tempere-se de sal, hum bocado de manteiga, e huma capella de hervas finas; depois de ter fervido muito bem, e estarem cozidas as raizes, passem tudo pelo peneiro, e sirvão-se do caldo para molharem sopas de legumes, ou de hervas, dando-lhe com substancia magra a côr conveniente.

Caldo fresco, e purgativo.

MEtta-se em huma panella hum arratel de carne de vitella da perna, e hum frango, deitem-lhe huma canada de agoa, e ponha-se ao lume, escume-se, e deixe-se ferver pouco e pouco, estando a carne quasi cozida, se lhe ajuntaráõ as hervas seguintes, borragens, alfaces, lingoa de vacca, chicoria brava, cerefolio, e pimpinella, e depois de ferver, e acabada de cozer a carne, coe-se, e esprema-se tudo em hum guardanapo, tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se delle pelo decurso de quinze dias, ou tres semanas, ou o tempo que lhe parecer, bebendo-o pela manhã, e de tarde.

Cal-

Caldo para purificar a massa do sangue.

DEpois de escumado, e quasi cozido hum arratel de carne de polpa de vitella, em tres quartilhos de agoa, e temperada de sal, pizem sete, oito lagostins de agoa doce ainda vivos, deitem-se a ferver por meio quarto de hora com a vitella, passe-se o caldo por hum peneiro, e sirvão-se delle, como do antecedente.

Caldo para inflammações do peito.

POnha-se a ferver em huma canada de agoa hum frango recheado com as quatro sementes frias pizadas, e depois de escumado, e o caldo reduzido a duas terças partes, passe-se por hum guardanapo, esprema-se, e usem delle todos os dias, e pelo tempo que lhe parecer.

Caldo para defluxus catarraes.

ESbruguem meia duzia de nabos, cortem-se em rodas, fervão-se em huma panella com canada e meia de agoa; estando cozidos, e o caldo reduzido a ametade, deitem tudo em hum guardanapo, esprema-se muito bem, ajuntem-lhe depois huma quarta, ou seis onças de assucar em ponto, e clarificado, e tome-se bem quente, antes de deitar se. Tambem se póde tomar pela manhã, e por todo o tempo que se necessitar.

Cal-

Caldo para doenças de peito.

COrtado, e bem lavado em muitas agoas hum bofe de vitella, ponha-se a cozer em meia canada de agoa, com maçãs de anafega, sebastas, tamaras, figos passados, passas de Alicante, de cada cousa meia onça, ajuntando-lhe tambem outra meia onça dos sinco capellares, e deixe-se cozer tudo muito bem, e reduzido o caldo a duas terças partes, passe-se, esprema-se em hum guardanapo; divida-se depois em tres, ou quatro dóses, e dissolvão em cada huma hum grão de assucar candi, e tome-se pela manhã, e á tarde pelo tempo que for necessario.

Caldo de Raãs, e de Caracoes para tosses seccas.

LAvem-se e ponhão-se a ferver por hum instante, huma duzia de caracoes, e duas duzias de coxas de raás; em tendo fervido, deitem-se em agoa fria, e depois pizem-se em hum gral de pedra, e pizadas, ponhão-se a ferver em huma canada de agoa com duas cabeças sómente de alhos porros, cortados muito miudos, ou quando não dois, ou tres nabos cortados da mesma fórma, e huma mão cheia de cevada pilada; em tendo fervido, e estando o caldo reduzido, coe-se por hum pano, mas não se esprema; deitem-lhe, antes de o tomarem, sete ou oito grãos de açafrão em pó, e tome-se pela manhã em jejum, e tres

horas depois de cear; o que poderáõ continuar pelo decurso de hum mez, ou seis semanas, purgando-se neste meio tempo, se for necessario.

Caldo de Viboras para purificar o sangue.

TOmem de chicoria, pimpinella, cerefolio, e alface huma máo cheia de cada cousa; lavem-se, e cortem-se miudas, ajuntem-lhe hum frango, e huma vibora esfolada viva, a que deitaráõ fóra a cabeça, o rabo, e as entranhas; reservando os figados, e o coração; ponha-se tudo a ferver em huma canada de agoa, e depois de ter fervido, e a agoa estar reduzida a ametade, coe-se por hum guardanapo, divida-se em duas partes, e tomem huma todos os dias em jejum. Deste caldo se poderá usar quinze, ou vinte dias, purgando-se primeiro, e no fim deste tempo.

Caldo para vapores, e flatos, que sobem á cabeça.

TOmem folhas de malvas, de betonica, mercurial, artemisia, althea, e azedas huma máo cheia de cada huma; lavem todas muito bem, esbrugem-se, cortem-se miudas, e ponháo se a ferver em huma canada de agoa; em tendo fervido, e a agoa reduzida a ametade, coe-se pelo peneiro, divida-se em duas partes, e tome-se huma pela manhã em jejum, e outra á noite. Na porção, que se tomar pela manhã, deitem-se seis gráos de castor em pó; use-

use-se deste caldo por tempo de quinze dias, purgando-se no principio delles, no meio, e no fim.

Caldo para obstrucções do mesenterio, do figado, e do baço.

POnha-se a ferver em huma canada de agoa hum arratel da carne de coxa de vitella, e em fervendo, ajuntem-lhe raizes de chicorias bravas, folhas de cerefolio, de escolopendra, de pimpinella, de agrimonia, e de agriões, hum pouco de cada cousa; tudo bem lavado, e cortado miudo; huma onça de limalha de ferro bem lavada em agoa quente, e atada em hum pano, hum grão de sal de absinthio, e outro tanto de rheubarbo machucado; depois de tudo fervido, e o caldo reduzido a ametade, tire-se-lhe o pano com a limalha, coe-se por hum guardanapo, e esprema-se pouco; divida-se o caldo em duas dóses, e tome-se huma pela manhã em jejum, e a outra quatro horas depois do jantar; com a advertencia de se purgar no principio, meio, e fim do tempo, que se continuar a tomar.

Caldo para dores de cabeça.

FErva-se em meia canada de agoa meio arratel de polpa de vitella cortada em bocados, com folhas de betonica, de herva cidreira, e olhos de sabugueiro, de cada cousa huma boa mão cheia; hum mólho pequeno de chicoria brava, e os pés, e os rabos de dez,

ou doze lagostins de agoa doce machucados depois de tudo bem fervido, e a agoa reduzida a ametade, passe-se por hum guardanapo, e tome-se, até se acharem livres.

Caldo amargoso para todas as doenças de peito, e vomitos.

TOmem-se partes iguaes de folhas de cardo santo, de centaurea, de marçella, losna, veronica, escolopendra, camedrios, casca de laranja azeda, e raiz de genciana, partes iguaes, e pouco de cada cousa, tudo secco á sombra, cortado miudo, e misturado com igualdade; guarde-se em huma caixinha de folha de Flandes, e quando necessitarem servirem-se disto, tomem o pezo de huma oitava, deite-se em huma panella com huma canada de agoa, hum arratel de vitella, e hum frango machucado; depois de ter fervido, e o caldo estar reduzido a ametade, coe-se por hum guardanapo, sem se espremer; divida-se em duas partes iguaes; das quaes tomaráõ huma pela manhã em jejum, e outra quatro horas depois de jantar; e poder-se-ha usar delle quinze, ou vinte dias, purgando-se antes, e depois de se tomarem.

Caldo para convalescentes.

PIze-se em hum gral de pedra hum peito de capão, outro de gallinha, ou de perdiz, depois de assados; ajunte-se-lhe hum bocado de miolo de pão ensopado em caldo, huma gemma de ovo dura; depois de tudo isto pizado, dei-

deite-se em huma cassarola, e dissolva-se com caldo de vitella, e de gallinha, que esteja quente; passe-se depois por hum peneiro, ponha-se a aquentar, mechendo-o sempre com huma colher, e antes de ferver, se usará delle, quando quizerem.

Caldo de Agriões.

POnha-se a cozer em huma panella hum arratel de vitella em huma canada de agoa, temperada com pouco de sal, e depois de escumada, deixe-se ferver pouco e pouco; estando reduzido o caldo a ametade, deitem-lhe tres, ou quatro mólhos de agriões bem lavados, e picados, e deixem-se ferver alguma cousa; coe-se depois por hum peneiro de seda, e dê-se quente pela manhã, e á tarde a quem se quizer refrescar.

Caldo de Cerefolio.

COza-se hum bocado de vitella, como no antecedente se disse, e reduzido o caldo a ametade, pizem tanto cerefolio, quanto baste para se lhe extrahir meio quartilho de çumo, o qual se misturará com o caldo, que deve estar bem quente, e sem que o deixem ferver, se passe pelo peneiro, e use-se delle, segundo for necessario. Ainda que todos estes caldos sejão desagradaveis ao gosto, são excellentes para a massa do sangue, e ordinariamente se tomão pela primavera.

Caldo de Chicoria brava.

MEio cozido que seja hum bocado de vitella com duas pedras de sal, pela fórma que temos dito, ajuntem-lhe huma mão cheia de chicoria brava bem lavada, e deixe-se ferver pouco e pouco; cozida a carne, e o caldo reduzido, passe-se pelo peneiro, e tome-se quente pela manhã, e á tarde.

Caldo de Escorcioneira.

FAz-se da mesma fórma que o caldo de chicoria, que acabámos de dizer; com a differença, que em lugar da chicoria tomem huma duzia de raizes de escorcioneira, lavem-se muito bem, e deitem-se a cozer com a vitella; estando tudo cozido, e o caldo reduzido a ametade, passe-se pelo peneiro, e tome-se quente pela manhã, e á tarde, usando delle todo o tempo que quizerem, e he excellente para o peito.

Sopa ordinaria.

PAra sopa ordinaria, tanto para dias de carne, como de peixe, se corta o pão em fatias delgadas, molhão-se com o caldo da potagem, deite-se-lhe huma colher de substancia de vacca, ou de vitella, tira-se-lhe a gordura, põe-se depois a ferver hum instante, e serve-se quente. Mas como ha differentes qualidades de sopas, nos titulos seguintes explicarei as suas differenças, as melhores, e as mais usadas.

So-

Sopa saudavel.

COrtem em filetes delgados alfaces, aipo, azedas, ceretolio, e algumas raizes, como são, nabos, cenouras, e panacios; lavem-se muito bem, deitem-se em agoa fervendo, tirem-se, ponhão-se a escorrer em hum peneiro, depois ponhão-se a cozer em huma panella com duas, ou tres colheres de caldo, e huma de substancia, estando cozido tudo, de bom gosto, e sem gordura, sirva-se sobre humas codeas de pão fervidas em caldo.

Sopa de Primavera com ervilhas.

REfogadas que sejão com manteiga, ou toucinho derretido, huma oitava de ervilhas, misturadas com alfaces, cerefolio, azedas, tres, ou quatro cebolinhas, tudo cortado miudo, deitem-lhe hum pouco de caldo, e substancia de vitella, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando tudo cozido, e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e sirva-se sobre humas codeas fervidas em caldo, e enchutas, como as antecedentes.

Sopas de Cebolas inteiras.

POnhão a ferver em agoa duas, ou tres duzias de cebolas redondas, e das mais pequenas; estando meias cozidas, deitem-se em agoa fria, descasquem-se, aparem-se, e ponhão-se a cozer em caldo com huma colher de substancia, e deixem-se ferver pouco e pouco; em es-

estando cozidas, sirvão-se sobre codeas de pão fervidas, como temos dito, com hum capão, ou huma gallinha cozida no meio.

Sopas de codeas de pão com queijo Parmezão.

DEpois de chapellados dois pães de vintem, cortem-se em duas partes, tirem-lhe todo o miolo, sequem-se ao lume; molhem-se depois com caldo, e substancia, e ponhão-se hum instante a ferver; estando quasi enchutas, ponhão-lhe em cima dois peitos de perdizes picados cubertos de queijo Parmezão; metta-se a córar no forno, ou córe-se com a pá quente, e depois de córadas, sirvão-se com duas, ou tres colheres de caldo de bom gosto, e de boa côr. Em lugar de picado de perdizes, podem servir-se de peitos de capões, gallinhas, pavões, perús, ou quaesquer outras aves que quizerem.

Sopa á Turca com queijo Parmezão.

COrtem em duas ametades hum pão de vintem, faça-se em fatias bem delgadinhas, frijão-se em manteiga de vacca clarificada; estando fritas, e com boa côr, ponhão-se a escorrer sobre hum peneiro; depois de escorridas, molhem-se com caldo, e huma pouca de substancia; ponhão hum instante a ferver, e depois de fervida, sirva-se com queijo ralado por cima, e huma gallinha cozida no meio.

So-

Sopa de Perdiz com lentilhas.

ESColhida, e entezada huma oitava de lentilhas, ponhão-se a cozér em huma panellinha com caldo, a que ajuntaráõ hum bocado de toucinho magro, duas cenouras, hum pé de aipo, tudo passado primeiro por agoa fervendo, e atado com hum barbante a huma perdiz assada, e deixe-se ferver pouco e pouco; cozidas que sejão as lentilhas, passem-se pelo peneiro com substancia feita de huma perdiz, e pranchas de vitella; depois ponha-se a ferver, escume-se, e estando de bom gosto, deite-se sobre humas codeas de pão, fervidas, e enxutas, como temos dito, e sirvão-se com algumas perdizes no meio.

Deste culí de lentilhas se podem fazer sopas de patos, marrecas, pombos bravos, e mansos.

Sopas de Pato com repolho.

ENteze-se hum pato, lardee-se com toucinho grosso, refogue-se em huma cassarola com toucinho derretido, hum bocado de presunto, e dois arrateis de carne de vacca; estando refogado, deitem-lhe hum pouco de caldo, e huma gota de agoa quente; tempere-se de sal, huma cebola cravejada, huma cabeça de alhos, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando meio cozido, entezem em agoa fervendo hum repolho, esprema-se, ate-se com hum barbante, e acabem de cozer tudo junto; estando tudo cozido, passem o caldo por hum peneiro; deitem-

lhe

lhe depois humas codeas de pão, e huma pouca de substancia, e ponha-se a ferver hum pouco; depois tirem-lhe a gordura, guarneça-se com o repolho, e o pato no meio, e sirva-se.

Fazem-se tambem sopas de repolho, ou de couves lombardas com perdizes, pombos, adens, e marrecas.

Sopas de Perdizes, e nabos.

TOmem duas perdizes, entezem-se, lardeem-se de toucinho, e refoguem-se com dois bocados de vacca, hum bocado de presunto, duas raizes, e huma cebola com dois cravos; deitem-lhe, depois de tudo refogado, o caldo necessario; passem tudo para huma panella, e ponha-se a ferver; em tanto cortem huns poucos de nabos em bocados iguaes, torneem-se, passem-se pelo fogo em huma cassarola com manteiga derretida, pulverizem-nos de farinha, e tanto que estiverem alguma cousa córados, deitem-lhes hum pouco de caldo das perdizes; depois de cozidos, e sem gordura, fervão humas codeas de pão no mesmo caldo, guarneção-se com os nabos, ponhão as perdizes no meio, e sirva-se. Da mesma maneira se fazem patos, adens, marrecas, e pombos.

Sopas de Culí de ervilhas.

TOmem huma, ou duas oitavas de ervilhas verdes, rabos de cebolinhas, alguns ramos de salsa, entezem tudo em agoa quente, rofoguem-se depois em toucinho derretido, deitem-

lhe

lhe hum pouco de caldo, e deixem-se cozer; estando cozidas, e pizadas, desfação-se em huma cassarola com duas colheres de substancia, feita de pranchas de vitella, hum bocado de presunto, e duas raizes; depois passe-se pela estamanha, ou peneiro; estando de bom gosto, e quente, sirva-se sobre codeas de pão fervidas, como temos dito, com frangos, ou patos pequenos, e novos no meio.

Sopas de Culi da Rainha.

PIzem em hum gral de pedra, depois de descascadas, huma mão cheia de amendoas doces; estando pizadas, ajuntem-lhe o peito de hum capão assado, e picado, quatro gemmas de ovos duras, hum bocado de pão ensopado em leite, e tornem a pizar tudo muito bem; estando pizado, passe-se para huma cassarola, desfaça-se com caldo de vitella, e presunto, ponha-se a aquentar, e sem que ferva, passe-se pela estamenha, torne-se a aquentar, e quente deite-se por cima de codeas de pão fervidas em caldo, com seus frangos no meio.

Este culí serve para toda a qualidade de sopas brancas, e tambem para diversas entradas, advertindo que quando for para sopas, deve ser mais liquido, e menos forte.

Sopa de Culi de Camarões.

LAvado, e cozido meio cento de camarões, tirem-lhes as cascas; tomem huma duzia de amendoas doces, pizem-se com as suas mesmas cas-

cascas dos camarões, hum peito de huma gallinha assada, e quatro gemmas de ovos duras; guarneção depois o fundo de huma cassarola de pranchas de vitella, hum bocado de presunto, huma cebola em quartos, e meia colher de caldo; cubra-se a cassarola com a sua tampa, ponha-se a suar pouco e pouco em lume brando, e tanto que estiver pegado no fundo da cassarola, como para substancia, deite-se-lhe huma colher de caldo, tempere-se de sal, dois cravos, mangericão secco, e salsa, e deixe-se ferver pouco e pouco com algumas codeas de pão; em a vitella estando cozida, passe-se o caldo pelo peneiro, pizem-se as codeas de pão com o que está no gral, desfaça-se tudo depois em duas colheres do mesmo caldo, aquente-se, passe-se pela estamenha, ponha-se tudo junto ao lume, mas que não ferva, e sirva-se sobre codeas de pão molhadas, como he costume.

Sopa de Culi pardo.

TOme-se hum bocado de vacca da ponta da alcatre, asse-se no espeto; estando assado, bem córado, e assim mesmo quente, pize-se em hum gral com algumas codeas de pão fritas, carcaças de perdizes, de capões, ou qualquer outras que parecerem, molhando-se de quando em quando com huma pouca de substancia; depois de tudo bem pizado, desfaça-se em substancia de vitella, e caldo bom, tempere-se, se for necessario, de sal, deitem-lhe hum pouco de mangericão, hum bocado de casca de limão, demlhe quatro fervuras, e passe-se depois pelo pe-

nei-

neiro ; ponha-se outra vez a aquentar, e sirva-se, como está dito, sobre codeas de pão, com çumo de limão.

Este culí serve para diversas sopas, como são sopa de perdizes, de gallinholas, de codornizes, adens, e marrecas.

Sopa de Almondegas á Parmezã.

TOmem hum peito de perdiz, outro de gallinha, quatro lombos de coelhos, tudo crú, e fação hum picado; que depois se pizará em hum gral, a que ajuntaráõ depois de pizado hum bocadinho de miolo de pão molhado em leite, mas bem espremido, tutano de vacca derretido, e passado pelo peneiro, hum bocadinho de manteiga de vacca bem lavada, huma mão cheia de queijo Parmezão ralado, quatro gemmas de ovos, e temperado com pouco sal, pimenta, noz noscada ralada, e algumas chalotas; pize-se tudo muito bem, e depois de pizado, formem as almondegas do tamanho de ovos de perdiz, e ponhão-se a cozer em caldo; estando cozidas, tirem-se com a escumadeira, deitem-se em huma sopeira, e sirvão-se com outro caldo, e substancia de vitella.

Sopa de Bocões,

TOmem-se peitos de capões, de gallinhas, e titellas de perú, tudo crú, raspem-se com a faca, tirem-se-lhes todas as pelles, e piquem-se; depois de picados, passem-se para hum gral de pedra, e pizem-se com toucinho raspado, hu-

huma pouca de salsa, e duas chalotas picadas bem miudo; estando tudo bem pizado, ajuntem-lhe hum bocado de miolo de pão molhado em leite, mas bem espremido, quatro, ou sinco gemmas de ovos, tempere-se de sal, pimenta, noz noscada ralada, torne-se a pizar, e depois de pizado, ponha-se em hum prato; fação hum bocado de massa fina, estenda-se, que fique bem delgada, corte-se em tiras, ponhão de distancia em distancia huns bocadinhos de picado, untados de roda com ovos batidos, cubrão-se com outro bocado de massa, cortem-se com o molde, e escaldem-se em agoa fervendo, e deitem-se depois a cozer em outro caldo por espaço de seis minutos; depois tirem-se para cima de hum peneiro, deitem-se em huma sopeira, e sirvão-se com caldo, e substancia de vitella, de bom gosto, e boa côr.

Outras sopas de Bocões por differentes modos.

EM lugar de peitos de gallinhas, &c. fação hum picado de vitella, que se pizará com toucinho raspado, hum miolo de pão ensopado em leite, mas espremido, algumas gemmas de ovos, temperado de sal, pimenta, noz noscada, chalota, e salsa picada, depois de tudo bem pizado; formem os bocões do tamanho dos antecedentes, cozão-se, e sirvão-se em cima de codeas fervidas, com o caldo, e substancia que for necessaria.

Tambem se podem servir sobre codeas de pão fervidas em caldo, cobertas de queijo Parmezão ralado, e córados no forno.

Os

Os bocões feitos com massa, fazem-se com diversos recheos; como são picado á créma; picado de miolos á Italiana; picados de varias hervas, feitos com natas, queijo, pão ralado, e gemmas de ovos, como para ravioles; e depois de fervidos em caldo, servem-se em sopeiras com caldos succulentos, e de bom gosto.

Sopas de Crostas ao gratém.

COrte-se hum pão pelo meio, assim como vem do forno, tire-se-lhe todo o miolo, deitem-se as codeas em huma cassarola com huma colher de caldo passado pelo peneiro com toda a gordura, deixem-se ferver hum instante, passem-se para hum prato covo, e ponhão sobre huma fornalha a ferver; estando pegadas, e gratinadas, escorre-se-lhes a gordura, e servem-se com os caldos, substancias, e culí, que lhe for mais conveniente, e do gosto de quem as houver de comer.

Sopas de Crostas á Piamonteza.

COrte-se hum pão em duas ametades, tirem-lhe o miolo, e fervão as codeas, como as antecedentes; depois de fervidas, passem-se para huma torteira, cubrão-se de queijo Parmezão ralado, pinguem-se com huma pouca de gordura, e mettão-se no forno a corar; cortem depois hum vintem de pão em fatias delgadas, ponhão-se com queijo ralado no prato, que ha de servir, sobre huma fornalha, deitem-lhe hum pouco de caldo, e em estando pegadas no fundo

do do prato, ponhão-lhe no meio as crostas bem córadas, e sirvão-se com caldo da potagem pouco salgado, e com substancia de vitella.

Tambem se podem servir com differentes caldos; e substancias como de perdizes, gallinhas, capões, patos, pombos, &c. advertindo, que nem os caldos, nem as substancias destinadas para sopas, ou guizados, que levão queijo, não devem ser salgados.

Sopas de Arroz á Franceza.

LAve-se tres, ou quatro vezes em agoa morna meio arratel de arroz, e ponha-se a escorrer em hum peneiro, depois deite-se a cozer em huma panellinha com hum pouco de caldo, hum bocado de presunto, huma cebola com dois cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco por espaço de hora e meia, ou duas horas; depois de cozido, acabe-se de molhar com hum bom caldo, e duas colheres de substancia de vitella, tire-se-lhe depois o presunto, a cebola, e a gordura, estando com bom gosto, sirva-se nem muito grosso, nem muito ralo.

Sopas de Aletria, e outras massas.

PAssem pelo peneiro, e dentro de huma cassarola duas colheres de caldo bom, deitem-lhe huma colher de substancia, e ponha-se a ferver; em fervendo, deitem-lhe meio arratel de aletria, ou de qualquer das massas, que vem de Italia, que humas são em figura de corações, outras como pevides de melão, &c. e dei-

deixe-se ferver ao pé do fogo por tempo de huma hora ; estando cozida , tire-se-lhe a gordura , e sirva-se nem muito grossa , nem rala ; e no caso de sahir mais grossa , deitem-lhe o caldo , e substancia que precizar , para se fazer mais liquida.

Sopa á Portugueza.

POnhão no fundo de huma cassarola huma capella feita de salsa , coentro , e hortelã ; corte-se hum pão ao meio , faça-se em bocadinhos , arrumem-se na cassarola com as codeas para baixo , e hum quarto de hora antes de jantar , molhem-se com hum caldo feito de carne de vacca , paio , presunto , huma perdiz , huma mão cheia de grãos , dois olhos de couves , duas cenouras , huma cabeça de alhos , e huma cebola cravejada , e ponha-se a ferver por hum instante sobre humas brazas , tapada a cassarola com a sua tampa ; fervidas que sejão , virem-se de cima para baixo sobre hum prato covo , ou em huma sopeira , e sirvão-se guarnecidas de roda com o paio , e o presunto , e no meio os olhos de couve com seis ovos escalfados.

Sopas de Hervas para dias de jejum.

REfoguem-se em manteiga pepinos cortados em filetes , alhos , alfaces , azedas , cerefolio , cebolinhas verdes , cortado tudo em bocados , depois deitem-lhe caldo feito de raizes para dias de jejum , e deixem-se ferver pouco e pouco ; estando cozidas , corte-se hum pão em fatias delgadas , seccas no forno , e fervidas es-

tas em duas colheres do caldo das hervas, e huma colher de substancia de raizes, sirvão-se com gemmas de ovos desfeitas no resto do caldo, e çumo de limão.

Sopas de repolhos á Italiana para dias de jejum.

COrtando em quartos hum, ou dois repolhos, fervão-se, e depois de fervidos, deitem-se em agoa fria, espremão-se, atem-se com barbante, e ponhão-se a ferver em huma panellinha, com cebolas inteiras, huma cabeça de alhos, huma capella de salsa, e mangericão, hum pouco de caldo, e substancia de raizes, temperados de sal, cravos, e meia colher de azeite bom; cozidos os repolhos, molhem as sopas com o mesmo caldo, e sirvão-se guarnecidas com os repolhos por cima, e de roda.

Sopa de Culi de Camarões.

PIzem em hum gral duas duzias de amendoas doces, que se molharáõ com agoa de quando em quando; depois de pizadas, ajuntem-lhes as cascas de meio cento de camarões, quatro gemmas de ovos duras, e estando tudo muito bem pizado com duas codeas de pão ensopadas em caldo, desfaça-se em duas colheres de substancia de peixe, e ponha-se ao lume em huma cassarola; mas antes de ferver, passe-se pela estamenha; depois de coado, quente, e de bom gosto, sirva-se por cima de codeas de pão fritas em manteiga, e fervidas no mesmo caldo.

So-

Sopa de Puriga de Ervilhas para dia de jejum.

DEitem em agoa fervendo huma oitava de ervilhas, rabos de cebolinhas verdes, algumas folhas de mangericão, e hum raminho de segurelha; depois de tudo entezado, ponha-se a escorrer em hum peneiro, deitem-se depois em huma cassarola, e ponha-se a cozer em manteiga; estando quasi cozidas, deitem-se em hum gral de pedra, em que estaráõ já rabos de cebolinhas pizados, e pize-se tudo; depois de pizado, passe-se para huma cassarola, desfaça-se com substancia de raizes, e ponha-se a ferver, em fervendo quanto baste, passe-se pela estamenha, e quente, e de bom gosto, sirva-se por cima de codeas de pão seccas, e fervidas em caldo de raizes.

Sopas de Hervas á Franceza para dias de peixe.

COrtem em bocados sinco, ou seis olhos de alfaces, meia duzia de cebolinhas verdes, meia oitava de ervilhas, algumas pontas de espargos, e refoguem tudo em manteiga; depois de refogado, deitem-lhe huma colher de caldo de raizes, e outra de substancia das mesmas, e deixe-se ferver pouco e pouco; molhem no mencionado caldo, e substancia, humas codeas de pão fritas em manteiga com humas poucas de folhas, e hum mólho de cerefolio picado, e espremido, e depois de fervidas, e enxutas, deitem-lhe por cima as hervas, e as ervilhas, tirem-lhe a gordura, e estando de bom gosto, sirvão-se quentes.

Sopa de Repolho á Franceza.

ENtezados, e atados os repolhos, como os da sopa á Italiana, que já dissemos, e mettidos em huma panella com meia duzia de cebolas, duas cenouras, hum panacio, e raizes de salsa, deitem-lhe de caldo, e substancia de raízes quanto baste; temperem-se de sal, dois cravos, e hum bocado de manteiga derretida, e córada; estando cozidos, molhem humas codeas de pão com o mesmo caldo dos repolhos, fervão-se, e sirvão-se guarnecidas de roda, e por cima com os mesmos repolhos.

Sopa de Peixe com culi branco.

PIzem em hum gral de pedra huma mão cheia de amendoas doces, e em estando pizadas, ajuntem-lhe huns lombos de algum peixe assado, ou alguns lombos de lingoados fritos, mas sem pelle, seis gemmas de ovos duros, e pizem tudo muito bem; passe-se pelo peneiro duas colheres de caldo de peixe, a que se ajuntará depois alguns musserões, huma capella de salsa, e mangericão, humas cebolinhas, dois cravos, e hum bocado de miolo de pão, e deixe-se ferver pouco e pouco por hum quarto de hora; desfação neste caldo as amendoas, e o peixe pizado, passe-se pelo peneiro, ponha-se outra vez a aquentar, mechendo sempre com huma colher, e sem que ferva, se sirva por cima de codeas de pão fervidas em caldo, mas enxutas.

So-

Sopa de Culi pardo para dias de peixe.

COrtem em fatias duas cebolas, huma cenoura, hum panacio, e refogue-se tudo em manteiga, a que ajuntaráõ tres, ou quatro bocados de codeas de pão, e huma pouca de farinha, e em estando córado, deitem-lhe tanta quantidade de caldo de peixe, como de substancia, e tempere-se com huma capella de salsa, e mangericão, duas cebolinhas, e dois cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; em quanto ferve, pizem alguns lombos de peixe frito, ou assado, passe com as codeas desfeitas com o caldo pelo peneiro, e quente, e de bom gosto com outras codeas fervidas, e pegadas no fundo do prato, com pão recheado no meio.

Sopa de Mexilhões para dias de peixe.

LImpos, e lavados os mexilhões em tres, ou quatro agoas, deitem-se em huma cassarola, ou panella, com huma gota de agoa, e ponha-se ao lume a abrir; e se não tiverem agoa de peixe para molharem a sopa, deitem-lhe mais agoa, e temperem-se com hum bocado de manteiga, huns ramos de salsa, e huma cebola com dois cravos; em se abrindo, e levantando fervura, tirem-se do lume, passem o caldo por hum peneiro, descasquem os mexilhões, deitem-se em huma cassarola com hum bocado de manteiga, algumas trufas brancas em filetes, cucumelos, e caldo de peixe, e ponha-se ao lume; em levantando fervura, tirem-lhe a manteiga, e po-

ponhão-se em hum culí branco feito de huma duzia de amendoas, duas duzias de mexilhões, quatro gemmas de ovos duras, e hum miolo de pão tudo pizado, e desfeito em duas colheres de caldo de peixe temperado primeiro, e de bom gosto; passe depois pelo peneiro, e ponha-se ao pé do lume; e sem que ferva, deitem-no por cima das sopas fervidas no mesmo caldo dos mexilhões, com hum pão recheado no meio, e o culí branco por cima.

Sopa de Arroz para dias de peixe.

LAvado o arroz em tres, ou quatro agoas, ponhão-se a cozer em hum caldo de raizes, e legumes, de fórma que hum dos legumes não dome sobre o outro, principalmente o aipo, e a raiz da salsa; estando meio cozido, ajuntem-lhe hum bocado de manteiga, duas colheres de substancia de cebolas, e deixe-se ferver pouco e pouco, até o arroz tomar bastante côr; em estando cozido, e com bom gosto, sirva-se com caldo, e que não seja nem muito grosso, nem muito ralo.

Do mesmo modo se servem sopas de aletria, e de outras massas Italianas.

Sopa branca de arroz.

POnha-se a cozer meio arratel de arroz em hum pouco de caldo de raizes, como se disse no precedente, menos a substancia, e deixe-se ferver pouco e pouco, e temperado com hum bocado de manteiga; em estando cozido, des-

desfação em caldo sete, ou oito gemmas de ovos, e postas ao lume, mexendo sempre com huma colher, até estarem ligados, e sem que ferva, e de bom gosto, sirva-se misturado com o arroz, e tudo bem quente.

Sopa parda de Cebolas inteiras.

ESburgadas tres, ou quatro duzias de cebolinhas redondas, iguaes, e limpas das primeiras pelles, passem-se pelo fogo em huma cassarola com manteiga derretida, e pulverizem-se de farinha; em estando bem córadas, metáo-se em huma panelinha com caldo, e substancia de peixe, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, deitem-lhe huma colherinha de vinagre; e sirváo-se sobre codeas de páo fritas, e fervidas no mesmo caldo; porém se as cebolas forem grandes, cortem-se em fatias, e depois de fritas, e córadas em manteiga, molhem-se com caldo de raizes, ou com agoa; e fervida a sopa nelle, sirva-se com hum golpe de vinagre.

Sopa branca de Cebola.

FErvidas em agoa, e meias cozidas duas, ou tres duzias de cebolas pequenas, e de igual tamanho, passem-se por agoa fria, descasquem-se, e acabem-se de cozer em caldo de raizes, e de hervas bem temperado, e de bom gosto; molhem humas codeas, ou fatias de páo no mesmo caldo, em que se cozêrão as cebolas, fervão-se, e sirváo-se com culí branco feito de al-

algumas amendoas, gemmas de ovos duros, miolo de pão ensopado no caldo, passado depois pelo peneiro, e quente.

Em lugar do culí podem servir-se de gemmas de ovos desfeitas, e ligadas com caldo.

Sopa de Lamprêa á Portugueza.

DEpois de limada, limpa, e sangrada a lamprêa, ponhão o sangue de parte mexido com meio quartilho de vinho tinto; corte-se a lamprêa em postas, e refoguem-se em manteiga com alhos porros cortados em rodas; deitem-lhe depois meia colher de substancia, e hum pouco de vinho, temperem-se de sal, huma cebola com dois cravos, huma capellinha de salsa, e hervas finas, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozida, ligue-se o caldo com o sangue, e sirva-se sobre codeas de pão fritas molhadas em caldo, e substancias de raizes, ou de peixe, que tenha bom gosto.

Sopa de Leite.

POnhão a ferver duas canadas de leite de vacca, temperado de sal, com hum bocado de assucar em pedra, dois cravos da India, canella inteira, e hum bocadinho de casca de limão; em fervendo quatro minutos, destação em duas colheres delle huma duzia de gemmas de ovos, levem-se ao lume, mexendo-se sempre com huma colher, e em estando ligado, mas sem que ferva, deite-se em cima de miolo de pão cortado em fatias delgadas molhadas primeiramente no leite fervido.

Outra Sopa de Leite.

ESCaldem, e pellem meio arratel de amendoas doces, pizem-se, deitando-lhe algumas pingas de leite de quando em quando; em estando pizadas, destação-se em hum pouco de leite fervido, e temperado como o de cima; passe-se depois duas, ou tres vezes por hum guardanapo, ponha-se a aquentar, e sem que ferva, sirva-se sobre fatias de pão bem delgadas, e seccas no forno, ou sobre biscoito fino, guarnecidas de claras de ovos batidos, ou de meringas.

Sopa de Leite de amendoas.

POnhão a ferver em huma cassarola duas, ou tres canadas de agoa temperada de sal, assucar em pedra, canella, hum bocado de casca de limão, e meia mão cheia de coentro secco; em esta agoa fervendo tres, ou quatro minutos, desfação com ella dois arrateis de amendoas bem pizadas, e passadas duas, ou tres vezes por hum guardanapo, e bem desfeito com huma colher de páo, esprema-se muito bem; deite-se esta agoa em huma panellinha, ponha-se ao pé do lume, e em estando quente, e de bom gosto, molhem com ella humas fatias de miolo de pão seccas no forno, e sirvão-se guarnecidas de roda com biscoitos de la Reina, ou de amendoa.

CAPITULO XVIII.

Do peixe do mar, e dos rios, o qual ordinariamente se come cozido, assado, ou frito. Nos Artigos seguintes direi o que convem a cada especie, e os varios modos de se prepararem.

Solho.

COmo o solho he peixe grande, e que ordinariamente se come cozido, ou assado; para se haver de cozer, corte-se em bocados, e segundo o prato, em que se ha de servir, atem-se os bocados com barbante, mettão-se em hum barco de cobre com sua folha, cubra-se de agoa, e huma canada de vinho branco, tempere-se de sal, pimenta inteira, cravos da India, rodas de cebolas, hum bocado de manteiga, huma capella de salsa, tomilho, louro, hum pouco de mangericão atado, e deixe-se ferver pouco e pouco o espaço de duas horas; estando cozido, sirva-se guarnecido de salsa.

Solho assado com hervas finas.

COrte-se em postas da grossura de hum dedo; marinem-se por tempo de duas, ou tres horas em manteiga derretida, sal, pimenta, hervas finas, salsa, cebolinha picada; cubrão-se depois de pão ralado, e assem-se nas grelhas de huma, e outra banda, pingando-se de quando em quando com manteiga derretida; em estando assadas, e com boa côr, sirvão-se com remolada quente, ou com molho picante.

Ou-

Outras Postas de Solho assado.

CОrtado em postas da grossura de dois dedos, ponhão-se a cozer em hum adobo feito de caldo de peixe, vinho branco, duas folhas de louro, sal, pimenta, e hum bocado de manteiga, e deixem-se ferver pouco e pouco, em estando cozidas, cubrão-se de pão ralado fino, assem-se nas grelhas, pingando-se com manteiga derretida, e com fogo moderado; em estando assadas, sirvão-se com molho de ravigota, ou molho picante com manteiga.

Solho assado no espeto.

COrte-se huma posta de solho do tamanho do prato que ha de servir, lardee-se com enxovas, e bocados de eirozes em filetes, e temperados, ate-se em hum espeto, e ponha-se a assar, pingando-se com huma marinada feita de caldo de peixe, vinagre, rodas de cebolas, e de limão, folhas de louro, sal, pimenta, e hum bocado de manteiga; estando assado, sirva-se para entrada com molho do restante da marinada, ligado com huma colher de culí, e huma pouca de manteiga lavada.

Solho assado para dia de carne.

LArdeem de toucinho grosso, temperado como he costume, huma posta grande de solho; marine-se por duas, ou tres horas em agoa morna, vinagre, sal, pimenta, alguns cravos da

In-

India, cebolinha, alhos, salsa, hervas finas, e hum bocado de manteiga pulverisada de farinha; ate-se depois a hum espeto, ponha-se a assar, pingando-se com a parte mais gorda da sua marinada; estando assado, sirva-se com qualquer ragú, ou molho de bom gosto.

Solho em bréza para dia de carne.

TOmem huma posta de solho, lardee-se de toucinho; guarneção depois o fundo de huma panella, ou cassaròla, de pranchas de toucinho, e vitella, ponhão o solho em cima, tempere-se de sal, pimenta, e hervas finas, cubra-se de pranchas, como as que estão debaixo, cubra-se com a sua tampa, metta-se entre dois lumes a suar; depois de estufado, deitem-lhe hum quartilho de vinho branco, e hum pouco de caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozido, sirva-se com molho á Hespanhola, ou molho feito de trufas, enxovas, alcaparras, ou conforme lhe parecer.

Solho á Maruja.

COrtem huma posta de solho em tiras delgadas, arrumem-se no fundo de huma cassarola untada primeiro com manteiga, deitem-lhe em cima salsa, cebolinha, chalota picada, pouco sal, e pimenta; em as tiras estando córadas de huma banda, virem-se da outra, e estando cozidas, tirem-se fóra, deitem na manteiga huma pouca de farinha, huma gota de vinho tinto, huma gota de caldo, ou de substancia, huma

ma folha de louro, e deixe-se ferver pouco e pouco hum quarto de hora; em estando reduzido, e de bom gosto, aquente-se nelle as tiras do solho, e sem que fervão, sirvão-se guarnecidas com bocados de miolo de pão fritos, e passados pelo mesmo molho.

Solho de fricandó para dia de carne.

LArdeem com toucinho fino, e só de huma banda, huma posta de solho da largura de dois dedos, e ponha-se a cozer em hum adobo feito de caldo, vinho branco, sal, pimenta, huma capella de salsa, cebolinha, pouco tomilho, louro, mangericão, tudo atado em hum mólho, tres cravos da India, dois dentes de alho, e duas fatias de limão; estando cozida, tire-se fóra, e posta com o lardeado sobre huma giaça de vitella, e em estando de boa côr, sirva-se com o molho, ou com a guarnição de hervas, ou legumes que lhe parecer.

Savel.

O Savél he peixe do mar; mas no principio da Primavera entra nos rios: quando sahe do mar vem magro, arido, e secco, e tem muito máo gosto; mas em se detendo algum tempo em agoa doce, cria carne, engorda, e toma hum gosto agradavel; e as femeas antes de desovarem são melhores que os machos. Este peixe prepara-se por muitos modos, de que nos Artigos seguintes direi os mais usados.

Savel cozido ao Corbuyon.

ESCamado, estripado, e sem guelras hum savel, ponha-se a ferver pouco e pouco em huma calda feita com vinho branco, ou tinto, huma gota de vinagre, pouco sal, pimenta inteira, rodas de cebolas, alguns cravos da India, mangericão, hum bocado de casca de limão verde, e hum bocado de manteiga; em estando cozido, sirva-se sobre hum guardanapo guarnecido de salsa.

Savel assado.

ESCamado, limpo, lavado, e enxuto o savel façã-lhe huma incisão pelas costas, desde a cabeça até ao rabo; depois marine-se com manteiga, ou azeite, rodas de cebola, e de limão, salsa, e hervas finas, sal, e pimenta; em estando na marinada hum pouco de tempo, asse-se sobre as grelhas de huma, e outra banda, pingando-se de quando em quando com a mesma marinada; estando assado, e de boa côr, sirva-se com ragú de azedas bem acabado, ou com molho de enxovas, e alcaparras.

Tambem se podem cortar em postas, e depois de enfarinhadas, frigirem-se, e servirem-se a secco, ou em hum escabeche.

Lamprêa.

A Lamprêa he peixe do mar, que tambem entra, como o savel, e outros peixes do mar, nos rios de agoa doce no principio da prima-

ve-

vera ; he pela figura de huma eirós grande , tem a barriga branca , e o lombo salpicado de manchas azúis , e brancas , e concertão-se por differentes modos.

Lamprêa guizada para huma entrada.

LAvada , e sangrada huma lamprêa , guarde-se o sangue , deite-se a lamprêa em agoa quente , e depois de escaldada , e limada com as costas de huma faca , tire-se-lhe a tripa , corte se em bocados iguaes , refoguem-se por hum instante em manteiga com farinha córada ; deitem-lhe hum pouco de vinho , e huma colher de caldo , e tempere-se de sal , pimenta , noz noscada , huma capellá de hervas finas , e cebola com tres cravos ; deixe-se ferver pouco e pouco , e em estando cozida , e reduzido o molho , deite-se-lhe o sangue , e depois de ligado , sirva-se quente com çumo de limão.

Lamprêa guizada com molho doce.

SAngrada , limada , e preparada a lamprêa , como a antecedente , corte-se em bocados , fervão-se em vinho tinto , com hum bocado de manteiga córada , assúcar em pedra , canella , e sal , estando cozida , ajuntem-lhe o sangue , mexendo-se , para que se não corte , em se lhe dando huma fervura , e estando ligado , sirva-se com çumo de limão.

Lam-

Lamprêa assada nas grelhas.

LImada, e limpa a lamprêa, corte-se em quatro bocados, quando não enrosque-se, passe-se por hum instante por manteiga derretida, com salsa, cebolinha picada, temperada com sal, pimenta, e hervas finas, cubra-se de miolo de pão ralado fino, e ponha-se a assar nas grelhas, pingando-se, e acabada de assar de ambas as bandas, e de boa côr, sirva-se com molho doce, ou com molho de remolada quente com mostarda.

As eirozes servem-se, e preparão-se da mesma fórma.

Lamprêa assada no espeto.

LImpe-se a lamprêa, corte-se em bocados iguaes, marine-se em azeite, com sal, pimenta, especias, e hervas finas; cortem-se outras tantas fatias de pão, mettão-se alternativamente em hum espetinho, amarre-se a outro espeto grande, e ponha-se a assar, pingando-se com manteiga; em estando assada, sirva-se com molho doce, ou molho picante.

Eiroz, ou Anguia.

A Eiroz he peixe de agoa doce, da figura de huma cobra; tem a pelle liza, e cinzenta, e prepara-se por muitos modos, como se verá nos Artigos seguintes.

Eiroz de fricandó para dia de carne.

ESfolada, e limpa huma eiroz grande, corte-se-lhe a cabeça, e a ponta do rabo, parta-se pelo meio, tirem-lhe os lombos, lardeem-se com toucinho fino, fervão-se por hum instante em vinho branco, com cebolas em roda, e humas pedras de sal; tirem-se fóra, ponhão-se sobre hum caldo de vitella reduzido, e quasi em ponto de graça, com o lardeado para baixo, e acabem-se de cozer pouco e pouco; em estando córadas como fricandó, sirvão-se com ragú de legumes a bexaméla, ou com qualquer outro molho, ou com essencia ligada de bom gosto, ou conforme lhe parecer.

Eiroz frita á Basilica.

DEsossadas as eirozes, depois de pelladas, e limpas, cortem-se em filetes iguaes, ponhão-se sobre hum pouco de picado á créma bem ligado, e enrolem-se como as polpetas de vitella, atem-se com barbante, e ponhão-se a ferver por seis minutos em hum adobo com manteiga, vinho branco, hervas finas, e sal; depois de ferverem: tirem-se, passem-se duas vezes por ovos batidos, e pão ralado fino, e frijão-se em manteiga clarificada; estando fritas, e de boa côr, sirvão-se com salsa frita de roda.

Eiroz de Fricassé.

ESfoladas, e limpas as anguias, ou eirozes, tirem-lhes as espinhas dos lados, cortem-se em bocados iguaes, entezem-se em agoa, e refoguem-se depois em manteiga com huma capella de salsa, e hervas finas, huma cebola cravejada, pulverize-se com hum pó de farinha; depois de refogadas, deitem-lhes huma colher de caldo, e meio quartilho do vinho branco; escumem-se, deixem-se ferver pouco e pouco, temperem-se de sal, e pimenta; em estando cozidas, e o molho reduzido, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, e sirvão-se quentes com çumo de limão.

Eiroz, ou Anguias marinadas, e fritas.

DEpois de preparadas as eirozes, como as antecedentes, e cortadas em bocados iguaes, marinem-se com vinagre, sal, pimenta, louro, cebolas, e çumo de limão; depois de marinadas duas, ou tres horas, enxuguem-se, enfarinhem-se, e frijão-se em manteiga clarificada; e sirvão-se guarnecidas de salsa frita de roda.

Eiroz enrolada.

DEpois de preparada huma eiroz grossa, como as precedentes, corte-se-lhe a cabeça, abra-se pela parte da barriga, tire-se-lhe fóra toda a espinha, parta-se em dois bocados de todo o seu comprimento, tempere-se de sal, pimen-

menta, noz noscada, salsa, cebola, chalota, e hum dente de alho, tudo muito bem picado; fação depois dois rolos, atem-se com barbante cada hum sobre si, e ponhão-se a ferver em hum adobo, com vinho branco, hervas finas, e hum pouco de caldo, e hum bocado de manteiga; em estando cozidas, tire-se-lhes o barbante, e sirvão-se com hum ragú de trutas, morilhas, musserões, ou outro qualquer que parecer

Estas mesmas eirozes enroladas depois de cozidas, molhadas em manteiga derretida, cobertas de pão ralado, e assadas nas grelhas, servem-se com molho de remolada.

Eiroz de molho pardo.

PReparem as eirozes, como fica dito, tiremlhe as espinhas dos lados, cortem-se em bocados, passem-se por manteiga, e farinha corada, molhem-se com caldo, e substancia de peixe, temperem-se de sal, pimenta, huma capella de salsa, e hervas finas, e deixem-se ferver pouco e pouco, deitando-lhes meio quartilho de vinho; em estando cozidas, e o molho reduzido, e de bom gosto, sirvão-se com çumo de laranja azeda, ou de limão.

Pargos, Doiradas, Robalos, Corvina, e Cherne cozidos.

EScamados, limpos sem tripas, nem guelra qualquer destes peixes, ponha-se a ferver pouco e pouco em huma calda feita de agoa, de sorte que o peixe fique coberto, huma canada

de vinho branco, meio quartilho de vinagre, temperada de sal, pimenta inteira, cravos da India, cebolas em rodas, huma capella de salsa, e hervas finas, e hum bocado de manteiga; em estando cozidos, tirem-se com a sua folha para se não quebrarem, e ficarem inteiros, ponhão-se a escorrer, e sirvão-se depois sobre hum guardanapo, guarnecidos com salsa de roda.

Doiradas, Pargos, e Robalos assados nas grelhas.

LImpos, preparados, e lavados em tres agoas, quaesquer destes peixes, enxuguem-se em hum pano limpo, fação-lhe huma incisão de cada banda com a ponta da faca, marinem-se, e temperem-se com sal, pimenta, rodas de cebolas, e de limão, salsa, louro, e hum pouco de vinagre; depois de marinadas, assem-se sobre as grelhas com lume brando, pingando-se com a sua mesma marinada; em estando assados, e de boa côr, sirvão-se com molho de remolada, ou com ragú de lostras, de mexilhões, de rabos de camarões, ou qualquer outro que parecer.

Pargos, ou Robalos enrolados.

EScamados, e limpos, tirem-lhes as espinhas, como aos antecedentes, deixando-lhes porém as cabeças pegadas aos dois lombos; e caso que lhes não queirão deixar as cabeças, seja hum bocado do rabo; temperem-se de sal, pimenta, e çumo de limão, endireitem-se em hum prato, se

se for de prata, com os filetes cubertos de picado; enrole-se então o peixe de roda da cabeça, ou do rabo, que devem ficar no meio, deitem-lhe por cima manteiga derretida, misturada com gemmas de ovos, cubrão-se de pão ralado fino, pinguem-se, como he costume, e mettão-se a cozer no forno, ou debaixo de huma tampa; em estando cozidos, escorra-se-lhes a gordura, e sirvão-se com culí de camarões, ou com qualquer outro que quizerem.

Todos estes peixes, cortados os lombos em filetes, e marinados, se servem cozidos no forno em caixas de prata, ou de papel, com picado por baixo, ou sem elle, segundo lhe parecer.

Pargos, e outros peixes á Hollandeza:

PReparados os peixes, faça-se huma salmoura de agoa, e sal, e ponha-se a ferver; em fervendo, metta-se o peixe dentro, e deixe-se continuar a ferver pouco e pouco, em estando cozido tire-se fóra, e sirva-se com molho de manteiga, huma enxova, alcaparras, salsa, cebolinha picada, pimenta, noz noscada ralada, e çumo de limão.

Robalos, e Tainhas, á maruja.

DEpois de limpos, e preparados quaesquer destes peixes, cortem-se em postas iguaes, arrumem-se em huma cassarola proporcionada, com huma duzia, ou duas de cebolas inteiras meio cozidas em agoa, e esburgadas; tempe-

re-

re-se de sal, pimenta, huma capella de salsa, hervas finas, e huma cebola cravejada; deitem-lhe em cima huma calda feita de manteiga, e farinha córada, vinho, e huma gota de agoa, ou caldo; e deixe-se ferver pouco e pouco; em o peixe estando cozido, e o molho reduzido, tire-se-lhe a capella, e a cebola cravejada, sirva-se com çumo de laranja, ou de limão.

Doiradas, e Robalos, com hervas finas.

EStando limpo o peixe, abre-se por qualquer dos lados, desosse-se inteiramente, deixando-lhe sómente a cabeça pegada ao lombos, se poderem deixar se inteiros, quando não, podem-se cortar em filetes, sem os separar da cabeça; depois temperem-se, e marinem-se com azeite, salsa, chalota, hum bocadinho de alho, sal, pimenta, tudo picado, e hervas finas pizadas; dahi guarneção o fundo de huma torteira com manteiga, e algumas rodas de cebolas, endireite-se o peixe em cima com os seus filetes enrolados em torno da cabeça, que ha de ficar no meio, cubra-se de pão ralado fino, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, passe-se para o prato com geito, e sirva-se com pouco molho por baixo, e çumo de limão.

Doirada, Pargos, e outros peixes á créma.

DEpois de assado nas grelhas qualquer destes peixes, arrume-se com todo o seu comprimento sobre hum plafon com manteiga, e fatias de miolo de pão delgadas por baixo, tire-

se-

se-lhe a carne da parte de cima, deixando-lhe a da parte de baixo com a espinha, cabeça, e rabo pegado; e do que se lhe tirou, fação hum picado, com mais algum bocado de pescada, ou de qualquer outro peixe; depois deite-se em hum gral com miolo de hum vintem de pão ensopado em leite, e pizando-se muito bem, tempere-se com sal, pimenta, noz noscada ralada, salsa, cebolinha, e chalotas; e ligue-se com sete, ou oito gemmas de ovos, e humas poucas de claras levantadas; endireite-se este picado sobre o peito, como se estivesse inteiro, cubra-se de miolo de pão ralado, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, e com boa côr, passe-se com geito para o prato, em que se ha de servir com culí, e molho picante por baixo.

Chernes, Robalos, Doiradas, e Salmões á Chambor.

Limpos, e preparados quaesquer destes peixes, e tirada de huma só banda a pelle, lardeem-se com toucinho fino, desde a cabeça até ao rabo; recheem-se depois com hum picado á créma, mettão-lhe no meio hum salpicão de trufas, e molêjas; guarneça-se depois o fundo de huma torteira comprida de pranchas de toucinho, e rodas de cebola, ponha-se-lhe o peixe em cima com vinho branco, tempere-se de sal, pimenta, cravos da India, louro, mangericão, e hum bocado de manteiga; cubra-se com pranchas de toucinho, e folhas de papel, e ponha-se a cozer no forno; estando cozido, tirem-se-lhe as pranchas, e depois de córado, sirva-se com mo-

molho de essencia pouco ligado, e çumo de limão.

Salmão.

O Salmão he peixe do mar; mas no principio da Primavera mette-se nos rios: os melhores são os pescados em agoa clara, e corrente, e devem ser gordos, bem nutridos, e a carne côr de rosa. Ordinariamente comem-se á Curbuyon, cozidos em calda, e de escabeche, estando em manteiga, e hervas finas; e assados nas grelhas, e cortados em postas servem para empadas, terrinas, e outros varios pratos, como se verá nos Artigos seguintes.

Salmão para huma entrada em dia de carne.

COrtadas as postas da grossura de dois dedos, arrumem-se em huma panella proporcionada, ou cassarola, com pranchas de toucinho, de vitella, de presunto, raizes, cebolas, alguns dentes de alho, hervas finas, sal, pimenta, e cravos; deitem-lhe hum pouco de vinho branco, e estufe-se muito bem entre dois lumes de brazas; em estando cozido, sirva-se com caldo do fundo da bréza, ligado com hum bocadinho de manteiga lavada, e hum pouco de culi.

Se for para dia de peixe, coza-se em huma calda com manteiga, hervas finas, vinho tinto, e sirva-se com molho de manteiga, enxovas, salsa, e alcaparras.

Postas de Salmão á Mestre d'Hotel.

MArinem huma, ou duas postas de salmão com azeite, sal, pimenta, e hervas finas; depois assem-se de ambas as bandas em humas grelhas, e em estando assadas, ponhão-se ao lume em hum prato, com hum bocado de manteiga lavada, cebola, salsa picada, e huma gota de caldo; e tanto que ferver, e a manteiga estiver ligada, sirva-se com çumo de limão.

Todas as postas de salmão depois de assadas nas grelhas, servem-se com differentes molhos, tanto de carne, como proprio de peixe, e conforme for necessario.

Postas de Salmão em caixa.

COrtem duas, ou tres postas de salmão da grossura de dois dedos, marinem-se em azeite bom, sal, pimenta, salsa, cebolinhas, trufas, cucumélos, e hum dente de alho, tudo picado muito fino; fação depois humas caixas de papel untadas por dentro de manteiga; e posta em cada huma a sua posta de salmão com toda a marinada, assem-se nas grelhas em fogo lento, de huma, e outra banda; em estando assadas, esprema-se em cima o çumo de hum limão, e sirvão-se nas mesmas caixas.

Pescada cozida para entrada.

AS pescadas, e as pescadinhas, comem-se ordinariamente cozidas, ou fritas: as grandes servem-se inteiras, ou em postas, e cozem-se em agoa, sal, e hum pouco de vinagre, e servem-se ao natural guarnecidas de salsa; e quando não, com hum molho feito de manteiga lavada, huns pós de farinha, duas gemmas de ovos, salsa, cebolinha picada, enxovas, alcaparras, e meia colher do mesmo caldo, em que se cozeo a pescada, e depois de temperado com pimenta, e noz noscada, ligue-se ao lume, e sirva-se com çumo de limão.

Pescada guizada para entrada.

ABra-se a pescada pelas costas, desde a cabeça até ao rabo, tirem-lhe os lombos, e marinem-se por espaço de huma hora em vinagre, sal, pimenta, rodas de cebola, e humas poucas de hervas finas; depois enxuguem-se em hum panno, enfarinhem-se, e frijão-se em manteiga clarificada, ou em azeite bem quente, e lume bem vivo; estando fritos, dem-lhe huma leve fervura em hum molho de manteiga, farinha corada, huma pouca de substancia de peixe, vinho branco, enxovas, e alcaparras, temperado com sal, pimenta, e huma folha de louro; em tendo fervido, e o molho pouco, sirvão-se com çumo de limão.

Pescadinhas fritas.

EScamadas as pescadinhas; limpas, e bem lavadas, salpicão-se com sal pizado fino, enxugão-se depois, enfarinhão-se, e frigem-se em azeite bem quente sobre lume vivo; e depois de fritas, servem-se com salsa frita de roda. Do mesmo modo se servem todos os peixes pequenos, tanto do mar, como dos rios.

Rodovalho.

PEixe assim chamado, por ser de figura redonda, e he hum dos melhores, dos mais gostosos, e dos mais delicados; de ordinario habita nas margens do mar, e nas embocaduras dos rios, onde se nutre de peixes pequenos, se não encontra camarões. Prepara-se por diversas fórmas, tanto para dias de carne, como para dias de peixe, as quaes explicarei brevemente nos Artigos seguintes.

Rodovalho ao Curboyon branco.

DEpois de limpo pelas guelras, e sem se abrir hum rodovalho, lave-se muito bem, e ferva-se em huma cassarola redonda, com hum guardanapo por baixo, e huma salmoira de agoa, e sal; em fervendo nella meia hora pouco e pouco, e estando quasi cozido, tirem a cassarola, ponha-se sobre humas poucas de brazas, deitem-lhe huma canada de leite quente, deixem estar, sem que ferva meia hora; em estando o peixe

co-

cozido, suspendão o guardanapo, para que se não quebre, e posto no prato, em que se ha de servir, mande-se á meza guarnecido de salsa.

Outro Rodovalho cozido para dia de jejum.

POnha-se a ferver pouco e pouco, por espaço de huma hora, meia canada de agoa, temperada com raizes, cebolas, alhos, sal, pimenta inteira, cravos, e hervas finas, e hum bocado de manteiga, depois de assim ferver, passe-se por hum peneiro, metta-se o peixe em huma cassarola grande com hum guardanapo por baixo, deitem-lhe da calda sobredita, com outro tanto de leite bem quente, e ponha-se a cozer pouco e pouco sobre lume brando, mas sem levantar fervura; depois de cozido serve-se com varios molhos, como molho á Hollandeza, á bexaméla, de culí de camarões, ou qualquer outro que parecer.

Rodovalho para dia de carne.

GUarnecão de pranchas de toucinho, e de pranchas de vitella batidas, e delgadas, o fundo de huma cassarola grande, ponhão-lhe o rodovalho em cima, temperem com pouco sal, pimenta inteira, cebola cravejada, huma capella de hervas finas, e duas fatias de presunto; cubrão tudo com pranchas de toucinho, e ponha-se a suar entre dois fogos; depois deitem-lhe hum quartilho de vinho branco, e acabe-se de cozer pouco e pouco; estando cozido, ponha-se com geito no prato, e sirva-se com mo-

lho

lho do fundo da mesma bréza, fervido com hum pouco de culí.

Tambem se serve com diversos ragús, como de trufas, lostras, camarões, molho de enxovas, e alcaparras, ou qualquer outro de bom gosto.

Outro Rodovalho para huma entrada em dia de carne.

ESColha-se hum rodovalho do tamanho, e proporção do prato, que há de servir, e depois de limpo, e aparado, lardee-se com toucinho fino; e se for demasiadamente grande, tirem-lhe os lombos, e lardeem-se; estando lardeados, guarneção o fundo de huma torteira com pranchas de toucinho, ponha-se em cima o peixe, tempere-se com pouco sal, rodas de cebolas, dois, ou tres cravos da India, hervas finas, duas fatias de presunto, cubra-se com outras pranchas de toucinho, e metta-se no forno; depois de estar dentro hum pouco de tempo, deitem-lhe hum quartilho de vinho do Rheno, ou branco, e deixem-no acabar de cozer pouco e pouco; estando cozido, e de boa côr, sirva-se com molho á Hespanhola, e çumo de limão.

Lombos de Rodovalho de fricandó para dia de carne.

LArdeados os lombos do rodovalho, como os de cima, fervão-se por hum instante em vinho branco, e agoa, temperados de sal, rodas de cebola, e de limão, e hervas finas; estando entezados, e meio cozidos, acabem se de cozer

com

com o lardeado para baixo sobre huma giaça feita de vitella, e presunto; em estando córados, como devem ser, tirem-se fóra, desfação com hum pouco de culí no que ficar pegado no fundo da cassarola, passe pelo peneiro sobre o prato, em que hão de ir á meza, e sirvão-se com çumo de limão.

Rodovalho assado com hervas finas.

SE o rodovalho for grande, depois de limpo, corte-se em duas, ou quatro postas, marine-se em azeite com sal, pimenta, cebolas em rodas, e rodas de limão, dentes de alho; e toda a qualidade de hervas finas; depois de estar assim duas, ou tres horas, e que tenha tomado o gosto da marinada, guarneção de manteiga lavada o fundo de huma torteira, ponhão em cima o peixe, deitem-lhe a sua mesma marinada, cubra-se de pão ralado bem fino, metta-se a cozer em forno, que não esteja muito violento, e em estando assado, e de boa côr sirva-se com molho de remolada, ou qualquer outro molho com tanto que seja picante. Se não tiverem commodidade de forno, assem o peixe nas grelhas, e sirva-se pela mesma fórma.

Outro Rodovalho assado.

LImpo, e preparado o rodovalho, ou seja feito em postas, ou inteiro, coza-se em hum adobo feito com caldo, vinho branco, hum bocado de manteiga, cebola em rodas, sal, pimenta inteira, cravos da India, hervas finas; e dei-

deixe-se ferver pouco e pouco: estando cozido, ponha-se em huma torteira com manteiga no fundo, desfação quatro gemmas de ovos em manteiga clarificada, e hum pouco quente, deite-se por cima do peixe; cubra-se de pão ralado fino, e metta-se no forno a corar, ou core-se debaixo de huma tampa, e sirva-se depois com hum dos molhos antecedentes.

Lingoados.

O Lingoado he hum dos melhores, e mais delicados peixes, que se comem, e pelo bom gosto que tem, póde ser chamado a perdiz do mar: estes concertão-se por muitos modos, porque delles se fazem empadas, tortas, timbales, popetões, e terrinas; além disto servem para frigir, e outros diversos guizados.

Lingoado cozido.

EScamado, limpo, e aparado que seja hum lingoado grande, faça-se-lhe huma incisão pela banda das costas, desde a cabeça até ao rabo, e ponha-se á cozer em huma calda, ou em huma salmoira, como os outros peixes, e deixe-se ferver pouco e pouco. Em estando cozido, sirva-se com molho á Hollandeza; ou quando não, coma-se com molho de azeite bom, vinagre, pimenta, e sal.

Lingoados feitos em vinho branco.

LImpos, e preparados, os lingoados cortem-lhes as cabeças, e os rabos; lavem-se, aparem-se, e arrumem-se depois em huma cassarola, ou inteiros, ou em postas, com sal, pimenta, huma cebola cravejada, huma capella de salsa, hervas finas, meia duzia de cebolinhas verdes, huma roda de limão, hum bocado de manteiga, hum quartilho de vinho branco, e hum pouco de caldo, e ponhão-se a ferver em huma fornalha bem aceza; depois de cozidos, liguem-se com huma pouca de codea de pão ralada fina, e hum bocado de manteiga lavada, e sirvão-se depois de ligados com pouco molho, e çumo de limão, ou de laranja azeda.

Lingoados á Borgonhona.

LImpos, aparados, e lavados, cortem-se em postas iguaes, mettão-se em huma cassarola com hum bocado de manteiga lavada, pulverizada de farinha; temperem-se com sal, pimenta, hum dente de alho, huma capella de salsa com huns ramos de tomilho, huma folha de louro, e huns ramos de mangericão; deitem-lhe hum quartilho de vinho tinto bom, e ponhão-se a ferver pouco e pouco: estando cozidos, e o molho reduzido, tirem-lhe a capella, e sirva-se com molho de laranja azeda.

Lingoados á Provençal.

PReparados, e limpos os lingoados, abrão-se pelas costas com a ponta da faca, desde a cabeça até ao rabo, salpiquem-se por hum pouco, enxuguem-se depois, enfarinhem-se, e frijão-se em azeite; estando fritos, deitem em huma cassarola a derreter hum bocado de manteiga, com huma mão cheia de farinha, e vão mexendo com huma colher de páo sobre o lume; em estando córada, refoguem nella huma cebolinha, humas enxovas, salsa, hum dente de alho, tudo picado bem miudo; deitem-lhe depois de tudo refogado hum copo de vinho, e huma pouca de substancia, tempere-se de sal, pimenta, huma folha de louro, e huma cebola com dois cravos da India, e deixe-se ferver pouco e pouco; em este molho estando reduzido, cortem as cabeças, e os rabos aos lingoados fritos, e mettão a ferver dois, ou tres minutos neste molho com alcaparras miudinhas em cima, e sirva-se depois com çumo de laranja azeda, ou de limão.

Lingoados assados com funcho.

EScamados, limpos, e lavados dois, ou tres lingoados, cortem-lhes as cabeças, e as pontas dos rabos, abrão-se pelas costas, salpiquem-se com pouco sal, e pimenta, passem-se depois por manteiga derretida, e ponhão-se a assar pouco e pouco em humas grelhas com ramos de funcho por baixo: estando assados de ambas as bandas, sirvão-se com molho de enxovas des-

feitas em manteiga córada, huma gota de vinho, e meia colher de culí.

Lingoados em polpetas, e fritos.

PReparados dois, ou tres lingoados, tirem-lhes os filetes, cubrão-se com hum pouco de picado bem ligado, e depois de enrolados, e atados, arrumem-se em huma cassarolinha com manteiga por baixo, quatro rodas de cebola, huma gota de vinho branco, temperado tudo de sal, pimenta, e hervas finas; cubrão-se com papel manteigado, e ponhão-se a ferver meia hora com fogo por baixo, e por cima; tirem-se depois da cassarola; passem-se duas vezes por ovos cubertos de pão ralado, frijão-se em manteiga clarificada, e sirvão-se depois de fritos, com salsa frita de roda.

Lingoados recheados para dia de peixe.

PReparados os lingoados, como temos dito, cortem-lhes as cabeças, e as pontas dos rabos, abrão-se pelo meio, tirem-lhes a espinha, ponhão-se em huma torteira com manteiga, e rodas de cebola por baixo, recheem-se com hum picado á créma fino, e bem ligado, pinguem-se com manteiga clarificada, e gemmas de ovos, tudo misturado, e mettão-se no forno a cozer, ou debaixo da tampa de huma torteira; estando cozidos, e de boa côr, sirvão-se com molho, e culí de enxovas, e com çumo de laranja azeda.

Lin-

Lingoados recheados para dia de carne.

LImpos, preparados, e tiradas as espinhas a dois, ou tres lingoados, como acima dissemos, guarneção o fundo de huma torteira com pranchas de toucinho, rodas de cebola, e algumas fatias de presunto, e postos os lingoados sobre tudo isto, recheem-se com hum picado feito de peitos de capão, lombos de peixes assados, uberes de vitella cozidos, toucinho, gordura de vacca, tudo temperado, e ligado com miolo de pão ensopado em leite, e gemmas de ovos: estando recheados, cubrão-se de miolo de pão ralado, e mettão-se a cozer no forno; depois de cozidos, e córados, sirvão-se com molho á Hespanhola, ou molho de essencia clara com çumo de limão.

Lombos de Lingoados assados no espeto, para dias de carne.

TIrados os lombos dos lingoados, cortem-se em filetes iguaes, cubrão-se com hum pouco de picado crú, feito de peitos de gallinha, toucinho raspado, salsa, chalotas, temperado, e ligado com gemmas de ovos, e pão ensopado em leite, e bem espremido; enrolem-se como as polpetas, e cubrão-se com huma prancha de toucinho; mettão-se em hum espetinho, atem-se a outro espeto maior, cubrão-se com huma folha de papel manteigado, e ponhão-se a assar, depois de assados, tirem-lhes o papel, cubrão-se de pão ralado fino, e ponhão-se a córar; es-

tando córados, sirvão-se com molho picante, ou essencia clara, e çumo de limão.

Lombos, ou filetes de Lingoados á Basilica.

MArinem em sal, pimenta, vinho, e vinagre branco, cebola em fatias, alhos, louro, tomilho, e mangericão, dez, ou doze filetes de lingoados; e depois destes terem tomado o gosto da marinada, ponhão-se sobre hum panno, enxuguem-se, passem-se depois duas, ou tres vezes por ovos batidos cubertos de pão ralado, e frijão-se em manteiga de porco: estando fritos, sirvão-se guarnecidos de salsa frita.

Filetes de Lingoados em caixa.

EScamados, limpos, e preparados os lingoados, cortem-lhes as cabeças, e os rabos, tirem-lhes os quatro filetes, marinem-se em huma pouca de manteiga clarificada, ou com azeite fino, temperado com sal, pimenta, salsa, chalota, hum dente de alho, tudo picado, folhas de louro, e çumo de limão; fação humas caixinhas de papel manteigadas por dentro, mettão-lhes dentro os filetes sem pelle, com a sua mesma marinada, cubrão-se de pão ralado, pinguem-se muito bem, e mettão-se a cozer no forno; estando cozidos, sirvão-se com çumo de limão.

Outros filetes de Lingoados em caixa para dia de carne.

TIrados os filetes de dois, ou tres lingoados, tirem-lhes as pelles, temperem-se de sal, pimenta, hervas finas inteiras, e çumo de limão; depois de assim marinados por hum pouco de tempo, enxuguem-se em hum panno, enrolem-se como as polpetas, com hum picado á créma bem ligado, feito de peitos de capões assados; mettão-se em humas caixas de papel, com hum pouco de picado por baixo, cubrão-se de pão ralado, pinguem-se, ponhão-se em huma torteira, e mettão-se no forno a cozer; depois de cozidos, e de boa côr, sirvão-se com çumo de limão, ou de laranja azeda.

Filetes de Lingoados de fricandó para dia de carne.

LArdeados os lombos dos lingoados com toucinho fino, entezem-se em vinho branco, agoa, sal, e hervas finas; depois de entezadas, deitem caldo reduzido em outra cassarola, mettão-lhe dentro os filetes com o toucinho para baixo, deixem ferver pouco e pouco, e em o caldo estando em ponto de giaça, e pegado no toucinho, e com boa côr, sirvão-se com molho de essencia, e çumo de limão.

Lingoados fritos para prato de assado.

DEpois de escamados, limpos, e bem lavados os lingoados, salpiquem-se com sal moido bem fino, abrão-se depois pelas costas com a ponta da faca, desde a cabeça até ao rabo, enxuguem-se muito bem em hum panno, entarinhem-se, e frijão-se em manteiga clarificada, ou em azeite bem quente; estando fritos, e com boa côr, sirvão-se guarnecidos de salsa frita.

Salmonetes, Vesugos, Gorazes, e Cachuchos.

O Salmonete he peixe do mar, e muito estimado, porém he melhor de Inverno, que de Verão; e os pescados entre rochedos são os melhores, que os que se pescão nas embocaduras dos rios, porque estes tomão o gosto da marezia, e sabem a lodo.

Salmonetes cozidos.

TIradas as guelras, e as tripas aos salmonetes, sem se abrirem, nem escamarem, cortem-lhes as pontinhas do rabo, e ponhão-se a cozer em huma calda feita com vinho branco, hum bocado de manteiga, sal, raizes, rodas de cebola, cravos da India, e hervas finas; depois de cozidos, sirvão-se guarnecidos de salsa ao redor.

Tambem se os quizerem fazer com molho, tirem-lhes a escama depois de cozidos, e sirvão-se com molho á Hollandeza, feito com manteiga, enxovas, e alcaparras, como he costume.

Sal-

Salmonetes assados.

TIradas as guelras, e as tripas aos salmonetes, e muito bem lavados, corte-se-lhe a ponta do rabo, enxuguem-se em panno limpo, salpiquem-se, molhem-se em manteiga derretida, e ponhão-se a assar sobre as grelhas: assados que sejão de huma, e outra banda com fogo moderado, e de boa côr, sirvão-se com hum molho feito com os seus proprios figados, azeite bom, sal, pimenta, e çumo de limão, ou de laranja azeda.

Tambem podem, em outras occasiões, depois de assados os salmonetes, tirar-lhe a escama, e servillos com molho de manteiga, com enxovas, a que poderáõ ajuntar meia colher de culí de camarões, ou qualquer outro que bem parecer.

Salmonetes com hervas finas.

EScamados, limpos, e lavados os salmonetes, cortem-lhes as cabeças, e as pontas do rabo, marinem-se em manteiga derretida, com salsa, cebolinha picada, sal, pimenta, e hervas finas, depois de terem tomado o gosto da marinada por espaço de huma hora, ponha-se a cassarola sobre o fogo, e derretida que seja a manteiga, cubrão-se de pão ralado fino, e ponhão-se a assar sobre as grelhas; assados que sejão de ambas as bandas, sirvão-se com molho de remolada quente, e mostarda.

Gorazes, e Cachuchos cozidos.

EScamados, tiradas as tripas, as guelras, e muito bem lavados os gorazes, ou os cachuchos, salpiquem-se, e ponhão-se ao depois a ferver pouco e pouco em huma calda feita com agoa, meio quartilho de vinagre, sal, e algumas hervas finas; estando cozidos, sirvão-se com molho á Hollandeza; porém se se comerem com molho de azeite, sirvão-se guarnecidos de salsa ao redor.

Gorazes, ou Cachuchos guizados para huma entrada.

DEpois de limpo, lavado, e preparado o peixe, fação-lhe humas incisões de cada banda, enxuguem-se, enfarinhem-no, e frija-se em azeite; depois de frito, e posto a escorrer, derretão hum bocado de manteiga em huma cassarola, em que deitarão huma pouca de farinha, e mexendo com huma colher até estar bem córada, desfação-lhe dentro huma enxova, huma pouca de cebolinha, e salsa picada, deitem-lhe hum copo de vinho, meia colher de substancia, mettão-lhe o peixe frito dentro, temperem de sal, pimenta, e huma folha de louro, e deixem ferver pouco, e deitem-lhe humas alcaparras, depois sirva-se com huma gota de vinagre, ou com çumo de limão.

Sarda assada.

TIrada a tripa, e lavada muito bem a sarda; corte-se a cabeça, e a ponta do rabo, abra-se pelas costas, e marine-se em azeite, sal, e pimenta; depois ponha-se a assar nas grelhas; assada muito bem, ponha-se no prato, em que se ha de servir, abra-se, tire-se-lhe a espinha, e sirva-se com molho de manteiga, e alcaparras.

Tambem se podem servir com molho de manteiga queimada, e salsa frita.

Sardinhas com hervas finas.

EScamadas as sardinhas, tiradas as tripas, cortadas as cabeças, e as pontas dos rabos, e muito bem lavadas, marinem-se em azeite, sal, pimenta, alho picado, e hervas finas; depois de marinadas, arrumão-se em huma caixa de prata, sobre huma pouca de manteiga, ou de picado, cobrem-se de pão ralado fino, e mettem-se a cozer no forno; em estando cozidas, servem-se com hum pouco de molho picante por cima. Ordinariamente comem-se assadas, fritas, &c.

Arraya.

SÃo varias as qualidades, que ha de arrayas; mas as melhores são as que tem huns prégos pelo costado: os modos de se prepararem são differentes. Cortada a arraya em duas ametades, tirado o folle dos figados, e as tripas, e muito bem lavada, ponha-se a ferver sinco, ou seis

mi-

minutos em agoa, sal, e hum pouco de vinagre, depois tirem-lhe a pelle de huma, e outra banda com as costas de huma faca, apare-se, ponha-se no prato, e sirva-se com molho ligado de manteiga, alcaparras, enxovas, pimenta, e huma gota de vinagre.

Arraya assada nas grelhas.

DEpois de entezadas, pelladas, e aparadas duas ametades de arraya, derretão em huma cassarola hum bocado de manteiga, mettão-lhe dentro a arraya, temperem de sal, pimenta, e hervas finas, depois tire-se, cubra-se de pão ralado fino, ponha-se a suar sobre as grelhas, pingando-se de quando em quando; assada que seja por huma, e outra banda, e de boa côr, sirva-se com molho de remolada; ou quando não, com culí de enxovas, e o figado da arraya pizado, e que seja quente, e picante.

Arraya de molho pardo.

REfoguem em manteiga, e farinha córada, cebola picada fina, a que ajuntem duas enxovas, depois deitem-lhe hum copo de vinho branco, ou tinto, meia colher de caldo, e meia dita de substancia; temperem de sal, pimenta, huma capellinha de salsa, huma folha de louro, hum raminho de mangericão; e deixe-se ferver hum instante; depois mettão-lhe dentro duas ametades de arraya frita com suas alcaparras inteiras, e sirva-se quente com hum golpe de vinagre, ou çumo de limão.

Ar-

Arraya frita.

CORtada a arraya em postas iguaes, enteze-se, pelle-se, e marine-se por duas, ou tres horas em agoa morna, vinagre, manteiga, hervas finas, sal, pimenta, alhos, cebola em rodas, salsa, cravos da India, e hum limão em rodas; depois de marinada, tirem-se para hum peneiro, enxuguem-se em hum panno, enfarinhem-se, e frijão-se em manteiga clarificada, e sirvão-se depois com salsa frita de roda.

Todas estas ametades de arraya, ou sejão cozidas, assadas, ou fritas, se servem com molho de manteiga queimada, fervida com vinagre, sal, e pimenta, e salsa frita por cima, e de roda.

Chocos guizados.

LImpos, e esfolados os chocos, cortão-se em filetes iguaes, e entezão-se em agoa quente; depois córem huma pouca de farinha em manteiga derretida; depois de córada, ajuntem-lhe meia cebola picada, e duas enxovas tambem picadas; e desfeitas que sejão com huma colher, deitem-lhe hum copo de vinho tinto, huma colher de substancia, temperem de sal, pimenta, huma capella de hervas finas, mettão dentro os filetes, e deixem-nos cozer muito bem; em estando cozidos os chocos, e o molho reduzido, e de bom gosto, tirem fóra a capella, e sirvão-se quentes com çumo de limão.

Cho-

Chocos pequenos fritos.

TOmem chocos do tamanho de nozes, tirem-lhes sómente a tripa, e a bolça da tinta, lavem-se muito bem, salpiquem-se com sal pizado fino, enxuguem-se muito bem depois em hum panno, enfarinhem-se, frijão-se em azeite, ou manteiga bem quente, e em lume vivo, e sirvão-se depois guarneeidos de salsa frita.

Do Atum, e do peixe Agulha.

EStes peixes para serem bons, não devem passar de arroba e meia, devem ser novos, gordos, e com carne branca, como a da vitella: ordinariamente comem-se cortados em postas da grossura de dois dedos; cozidos, assados, ou fritos. O atum cozido em salmoira, e enxuto depois, conserva-se em azeite com algumas folhas de louro. O atum, e o peixe agulha servem para empadas fritas, e quentes; lardeados de toucinho grosso, e cozidos entre pranchas de toucinho, e de vitella, hervas finas, adubos, sal, pimenta, huma garrafa de vinho do Rheno, ou branco, servem para entradas com molhos, e ragús differentes. Se quizerem usar delles em dias de carne, ou em dias de peixe, preparem-se, e sirvão-se, como tenho dito nos Artigos do solho, e do salmão.

A Truta.

TRuta he hum peixe dos rios coberto de escamas salpicadas de manchas encarnadas, e tem grande agilidade no nadar; as grandes tem muita similhança com o salmão, e são differentes os modos de se prepararem, dos quaes explicarei os mais usados, e melhores.

Trutas cozidas ao azul.

POnhão a ferver meia canada de vinagre, o mais tinto que poder ser, com sal, pimenta, rodas de cebola, raizes, e ramos de salsa, tomilho, louro, mangericão, e alguns dentes de alho; depois de ter fervido hum pouco de tempo, deite-se assim mesmo quente por cima das trutas, que estaráõ preparadas sómente sem tripas, nem guelras, mas com a escama, em huma cassarola, a que ajuntaráõ, passados alguns minutos, vinho tinto, e agoa, de fórma que fiquem cubertas, e deixem-se ferver alguns minutos; em estando cozidas, sirvão-se sobre hum guardanapo dobrado, com ramos de salsa de roda.

Todos os peixes grandes, cozidos ao azul, se cozem deste mesmo modo, e se servem sobre guardanapo dobrado, guarnecidos de salsa, por prato de assado.

Trutas á Genebrina para huma entrada.

EScamadas as trutas, tirem-lhes as guelras, e as tripas, mas não se abrão; enchão-lhes o vazio com hum bocado de manteiga, misturada com pouco sal, pimenta, e hervas finas; mettão-se em huma cassarola, deitem-lhe huma, ou duas garrafas de vinho branco, ou tinto, de modo que fiquem as trutas cubertas; temperem-se de sal, pimenta, capella de salsa, hervas finas, huma cebola cravejada, hum bocado de codea de pão, e deixe-se ferver com lume forte, até que se lhe pegue o fogo, tanto que a chamma começar a ir-se apagando, deitem no molho meio arratel de manteiga fresca, mas não toda junta, sim aos bocados, huns depois dos outros; depois tirem as trutas, e estando o molho reduzido, tirem-lhe a cebola, e a capella, e sirva-se sobre as trutas com çumo de limão, ou de laranja azeda.

Trutas assadas com molho de enxovas.

EScamadas, limpas, e preparadas as trutas, com suas incisões pelos lados, marinem-se em meio quartilho de azeite bom, com sal, pimenta, salsa, alho, cebolinha tudo picado; ponhão-se em huma torteira, ou em hum prato, como se costuma, com toda a sua marinada; cubrão-se de pão ralado fino, e mettão-se a cozer no forno; estando cozidas, sirvão-se com molho de enxovas por baixo.

Faz-se este molho com duas enxovas pica-

cadas, meia colher de culí, e hum bom bocado de manteiga fresca; e depois de ligado, serve-se com çumo de limão.

Tambem se podem servir assadas nas grelhas, e fritas; e com molhos differentes, ou em secco.

Além disto, servem para empadas, tortas, terrinas, ou para o que melhor parecer.

Do Merlus, ou Merlusa.

O Merlus he o que em Portuguez chamão vulgarmente *Bacalhão.* Ordinariamente he de moura, ou secco: este he o que commummente nos trazem os Inglezes, e o melhor he o que vem da Terra-nova.

Bacalhão á Provençal.

EScolha-se o bacalhão, o mais claro que se poder achar, deite-se de molho, hum, ou dois dias, mudando-se duas, ou tres vezes a agoa, escame-se depois, e ponha-se ao lume em bastante agoa, tanto que levantar fervura, tire-se fóra, abafe-se meia hora, desfaça-se depois em bocados, tirando-se as espinhas; passe-se depois de desfeito pelo fogo com azeite, e alhos picados, ajuntem-lhe hum bocado de manteiga fresca, huma gota de agoa, ou de leite, e mexendo-se sempre sobre a fornalha acceza até se ligar, sirva-se quente.

Bacalháo á Bexaméla.

COzido o bacalháo, desfie-se bem miudo, deite-se em huma bexamela bem acabada, e de bom gosto; e se for para hum prato sómente, deitem-lhe meia duzia de gemmas de ovos, e hum quarto de hora antes que se sirva, ajuntem-lhe as claras batidas; esfreguem depois o fundo de hum prato com manteiga, deitem-lhe dentro o bacalháo, e metta-se a cozer no forno, ou debaixo de huma tampa de torteira; em estando levantado, e de boa côr, sirva-se quente no mesmo prato.

Bacalháo assado nas grelhas, e por outros modos.

SE os bacalháos forem grandes, cortem-se ao meio, quando náo, em varios pedaços; cozáo-se, e depois de cozidos, tirem-se para hum prato; passem depois de escorridos por azeite, ou manteiga derretida, cubráo-se de páo ralado, assem-se nas grelhas, e sirváo-se com azeite, e çum o de laranja, ou de limáo.

Tambem se corta em postas, e depois de cozido enfarinha-se, frege-se, e serve-se com molho verde, ou molho pardo, com enxovas e alcaparras.

Tambem se faz mexido com ovos, e manteiga. Desfeito com manteiga, salsa, e cebolinha picada, cuberto de páo ralado, e córado no forno. Em filetes depois de fritos, serve-se com sóssa Robert. Os mesmos filetes passados

por

por hum polme, e fritos, servem-se guarnecidos de salsa frita.

A Tartaruga.

HE hum animal de huma especie particular, mettido em huma concha manchada de differentes cores; a cabeça, e o rabo são como os da cobra, e os pés como os do lagarto: ha tartaruga do mar, da terra, e de agoa doce.

Tartaruga de fricassé.

POnha-se ao lume huma panella com agoa, rodas de cebola, e hervas finas; em fervendo, mettão-lhe dentro as tartarugas, cortadas as cabeças, e os pés; em estando entezadas, e de modo que com facilidade se lhe possão separar as conchas, tirem-lhe as carnes; alimpem-se, fação-se em quartos, e refoguem-se em manteiga pulverizada com huma pouca de farinha; depois deitem-lhe huma gota de caldo, tempere-se de sal, pimenta, e hervas finas. Estando cozidas, e ligadas com ovos, salsa picada, çumo de limão, sirvão-se quentes para prato de entrada.

Tartaruga de molho pardo.

DEpois de cozidas, e feitas em quartos, passem-se em huma cassarola com manteiga, e farinha córada; refoguem-se depois com cebolinha picada; em estando refogadas, deitem-lhes hum copo de vinho, e huma colher de substancia, temperem-se como as antecedentes, e dei-

xem-se ferver pouco e pouco; estando cozidas, e o molho reduzido, e de bom gosto, deitem-lhes humas alcaparras, e sirvão-se com çumo de limão. Tambem servem para sopas, tortas, terrinas, e empadas.

Tartarugas para dias de carne.

COmo as tartarugas do mar são ordinariamente grandes, depois de cozidas em agoa, e sal, fazem-se em quartos, alimpão-se, lardeão-se com toucinho temperado com sal, pimenta, salsa, e chalotas picadas, depois cozem-se em huma bréza entre pranchas de toucinho, pranchas de vacca, hervas finas, e huma gota de vinho branco; em estando cozidas, e enxutas, servem-se com molho picante; ou com o ragú de legumes que melhor parecer.

Podem tambem lardeallas com toucinho fino, entezar-se em vinho branco, e acaballas como o rodovalho de fricandó, e servirem-se com os mesmos molhos, e do mesmo modo.

CAPITULO XIX.

Das Lagostas, Ostras, e outros mais mariscos.

PEscadas as lagostas, atem-se com barbante deitem-se em agoa fervendo, e sal, e deixem-se cozer meia hora; estando cozidas, tirem-se fóra, deixem-se esfriar, abrão-se, tire-se-lhes a tripa, e sirvão-se sobre hum guardanapo, guarnecidas de salsa.

La-

Lagostas guizadas.

DEpois de cozidas as lagostas, ponhão-se a esfriar, abrão-se, tire-se lhes a tripa do rabo, cortem-se em filetes iguaes, refoguem-se em manteiga com salsa, cebolinha, e trufas, tudo picado; deitem-lhes depois de refogadas meio quartilho de vinho branco, meia colher de culí, hum dente de alho, huma gota de azeite, e deixem ferver tudo pouco e pouco: em o molho estando reduzido, e de bom gosto, sirvão-se quentes com çumo de limão.

Tambem se servem com molho branco, e com o molho dos fricassés.

Ostras ao natural.

LAvadas, e abertas as ostras, aparão-se, e servem-se assim mesmo crúas nas suas conchas com pimenta, e limão: tambem se comem abertas sobre as grelhas com fogo debaixo, e a pá quente.

Ostras em concha assadas nas grelhas.

ABertas as ostras, e aparadas pelos contornos, tempera-se cada huma com pimenta, salsa picada, azeite, ou manteiga derretida, pulverizão-se com codea de pão ralado fino, assão-se sobre as grelhas, córão-se com huma pá de ferro quente, e servem-se com çumo de limão.

Ostras de cassarola.

ABertas, e deitadas com a sua propria agoa em huma cassarola, põe-se ao lume, e antes que fervão, tirem-se fóra, aparem-se, arrumem-se em hum prato com manteiga lavada no fundo, meio dente de alho, e salsa picada bem miuda, pimenta, huma, ou duas colherinhas de vinho branco; cubrão-se com outro bocado de manteiga, e de pão ralado fino; mettão-se a cozer no forno, ou debaixo de huma tampa; em estando cozidas, e córadas, sirvão-se para prato de entre-meio.

Ostras de Comadres.

ENtezadas as ostras, mas que não fervão, ponhão-se a escorrer em hum peneiro; depois piquem-se bem miudas, deitem-se em hum gral de pedra, pizem-se com miolo de pão fervido em leite, salsa, enxovas, e cebolinha, tudo picado primeiro, hum bocado de manteiga lavada, pouco sal, pimenta, e noz noscada; ligue-se com algumas gemmas de ovos, e enchão com este aparelho as mesmas cascas, cubrão-se de miolo de pão ralado fino, e mettão-se a cozer no forno; estando córadas, sirvão-se para entre-meio.

Ostras em conchas de Romeiro.

FAça-se hum picado de ostras misturado com hum bocado de peixe, pelo mesmo modo que o antecedente, e depois de pizado, e temperado da mesma sorte, guarneção com elle o fundo, e rodas de humas conchas de peregrino, pondo-lhe no meio duas, ou tres ostras temperadas com hervas finas, e manteiga; cubrão-se, como por baixo, com o mesmo picado, e por cima deste miolo de pão ralado fino; mettão-se a cozer no forno, e em estando muito bem córadas, sirvão-se para prato de entre-meio.

Ostras com queijo Parmezão.

GUarneça-se o fundo de hum prato de manteiga lavada, arrumem-lhe em cima as ostras pulverizadas de pimenta pizada, e salsa picada, deitem-lhe meio copo de vinho branco, cubrão-se com outro bocado de manteiga, e queijo Parmezão ralado, mettão-se a cozer no forno, e em estando córadas, sirvão-se para entre-meio, como as antecedentes.

Ostras de espiches.

ABertas, e entezadas as ostras na sua mesma agoa, tirem-se, antes que fervão, limpem-se; e ponhão-se a escorrer em hum peneiro; depois refoguem-se por hum instante em manteiga com salsa, cebolinha, e meio dente de alho tudo picado fino; deitem-lhe depois huns

pós

pós de farinha, ligue-se com gemmas de ovos desfeitas em caldo, e çumo de limão; deixem-se estriar, espetem-se em huns espichos de prata, pulverizem-se com pão ralado fino assem-se nas grelhas, e em estando córadas, sirvão-se sem molho para pratinho de hor d'œuvre.

Ostras em fórma de sonhos.

ABertas, e entezadas as ostras, assim como as antecedentes, alimpem-se, e marinem-se em vinho branco com alho, cebolas, hervas finas, sal, pimenta, e rodas de limão; em estando marinadas o tempo necessario, escorrão-se, enxuguem-se em hum panno; passem-se por hum polme feito com farinha, ovos, e vinho branco; depois frijão-se em manteiga clarificada; fritas, e de boa côr, sirvão-se para prato de entre-meio, guarnecidas com salsa frita de roda.

Mexilhões, Camarões, e Amejoas.

O Mexilhão he marisco muito gostoso; he do tamanho de huma fava, encerra-se entre duas cascas, ou conchas negras, e azuladas, e preparão-se por muitas fórmas.

Mexilhões á Provençal.

LAvados, e limpos os mexilhões, deitão-se em huma cassarola, e põe-se ao lume para se abrirem; em estando abertos, tire-se-lhes ametade das cascas, e a outra ametade com o mexilhão dentro, refoga-se em azeite com salsa;

e

e alho picado, e pimenta; depois de rofogados, deita-se-lhes meia colher da sua mesma agoa; e sem que fervão, e assim mesmo quentes, servem-se para prato de entre-meio.

Mexilhões para dia de carne.

LImpos, e abertos os mexilhões, tiradas todas as cascas, e os carangueijos, que tiverem dentro, guarde-se a agoa que deitarem; passem por toucinho derretido fatias de trufas, e hum bocado de presunto, huma capella de salsa, e hum pó de pimenta; deitem-lhe depois huma colher de substancia, e deixem-se ferver pouco e pouco; em as trufas estando cozidas, liguem-se com hum pouco de culí, soprem-lhes toda a gordura, deitem-lhe dentro os mexilhões com huma gota da sua mesma agoa, conservem-se sobre lume brando hum pouco de tempo, e antes que fervão, sirvão-se com çumo de limão para prato de entre-meio.

Mexilhões para dia de peixe.

ABertos os mexilhões, tirados das conchas, e limpos, como os antecedentes, passem-se pelo lume em huma cassarola com manteiga, cebolinha, e salsa picada; deitem-lhes depois duas colherinhas da sua propria agoa; temperem-se com huma pouca de pimenta, hum dente de alho, e huma folha de louro; ligue-se com hum pouco de culí, deixem-se por hum instante sobre lume brando, e sem que fervão, sirvão-se com çumo de laranja azeda, ou de limão.

Se

Se os quizerem servir com molho branco; deitem-lhes sómente da sua mesma agoa, e liguem-se com gemmas de ovos, como para hum fricassé.

Os mexilhões servem para sopas, tortas, e outras varias guarnições.

Lagostins, e Camarões.

HA duas castas de lagostins, e camarões, huns são do mar, e outros de agoa doce, mas huns, e outros tem as mesmas qualidades, e são excellentes para sopas, culí, ragús, seladas, e outras differentes guarnições.

Camarões guizados.

PAssados os camarões por duas agoas, e muito bem limpos, deitem-se por hum quarto de hora em agoa fervendo com sal por cima, e postos depois dentro, passados, e muito bem esburgados os rabos, passem-se pelo lume com manteiga, musserões, e trufas em fatias, huma capella de salsa, e hervas finas; deitem-lhe depois huma gota de caldo de peixe, e deixem-se ferver pouco e pouco; reduzido o molho, e de bom gosto, sopre-se-lhe a manteiga; liguem-se com hum culí de camarões, e sirvão-se quentes para entre-meio.

Camarões guizados para dia de carne.

ESburgados os camarões, como os antecedentes, passem os rabos pelo fogo em toucinho derretido, trufas, e musserões; deitem-lhe depois huma pouca de substancia de vitella, e deixem-se ferver pouco e pouco; reduzido o molho, tire-se-lhe a gordura, ligue-se com hum culí de camarões, feito com substancia de vitella, e presunto, e posto sôbre lume brando, e sem que ferva, sirva-se bem quente, como o antecedente.

Camarões á Bexaméla.

LImpos, e esburgados os rabos dos camarões, cozão-se em hum adobo feito de vinho branco, manteiga, hervas finas; depois de cozidos passem-se para huma bexaméla, feita como he costume, e de bom gosto, e postos ao lume a aquentar, liguem-se com duas, ou tres gemmas de ovos batidas, çumo de limão, e sirvão-se como os acima ditos.

Camarões de selada.

COzidos, e esburgados os rabos dos camarões, temperem-se de sal, pimenta, azeite, vinagre, cebolinhas em rodas, e huma pouca de salsa picada, deitem-se no prato com o seu molho, concertem-se com geito, e sirvão-se guarnecidos de salsa pelo meio.

Se quizerem, tambem os podem servir com mo-

molho de remolada, e com hum bocado de mostarda, se parecer.

Galeirões.

O Galeirão he hum passaro, que quasi sempre vive no mar, ou nas lagoas, onde mergulha até ao fundo, para procurar peixes miudos, mariscos, e outros insectos, de que se nutre, e como participa da natureza de peixe, e o seu uso he permittido na quaresma, direi nos Artigos seguintes os melhores modos de se prepararem.

Galeirões cozidos ao Corbuyon.

DEpenados, e chamuscados os galeirões, tirão-se-lhes as tripas, põe-se-lhes os pés por detraz das coxas, entezão-se em huma fornalha, limpão-se, e escanhoão-se, atão-se com barbante, lardeão-se com bocados de anguias, e enxovas, põe-se a cozer em hum adobo com agoa, vinho branco, sal, pimenta, o miolo de duas nozes, huma capella de hervas finas, cebolas cravejadas, hum bocado de manteiga, e deixem-se ferver pouco e pouco; estando cozidos, tirem-se fóra do adobo, e sirvão-se com molho de manteiga, salsa, e enxova picada, vinagre, e as suas alcaparras.

Galeirões assados no espeto.

LImpos os galeirões, tiradas as tripas, os pés mettidos por detraz das coxas, e atados com barbante, mettem-se no espeto, e põe-se a assar, pingando-se com huma calda feita de vi-

vinagre, manteiga, sal, e pimenta; estando assados, fação hum molho com os figados dos mesmos galeirões picados, sal, pimenta, noz noscada ralada, e hum bocado de manteiga; e sirvão-se com çumo de laranja azeda.

Galeirões assados, e recheados.

CHamuscados, limpos, e tiradas as tripas aos galeirões, recheem-se com hum picado feito de miolo de pão ralado, huma quarta de manteiga fresca, huns pós de farinha, duas colherinhas de vinho tinto, salsa, alho picado, temperado com sal, pimenta, cravo, noz noscada ralada, louro, tomilho em pó, e tudo amassado junto, e mettido dentro dos galeirões, coza-se a abertura com linhas, mettão-se em hum espeto, e ponhão-se a assar, pingando-se com vinho branco, sal, e manteiga derretida; estando assados, sirvão-se com o seu mesmo molho pulverizados com codea de pão ralada, e çumo de limão.

Galeirões de varios modos para entrada.

DEpois de limpos os galeirões, entezados, e lardeados com fileres de anguias, e de enxovas, recheem-se com hum picado feito dos seus figados, manteiga, hervas finas, salsa, meio dente de alho, temperado com sal, pimenta, noz noscada ralada, huns bocadinhos de casca de laranja azeda, tudo picado, e ligado com duas gemmas de ovos: recheados os galeirões, coza-se a abertura com linhas, atem-se

com

com barbante, mettão-se em huma panella com caldo magro, isto he, de peixe, hum copo de vinho tinto, temperado com sal, pimenta, huma capella de salsa, e hervas finas, huns ramos de segurelha, huma cebola cravejada, dois dentes de alho, e deixe-se ferver pouco e pouco quatro, ou sinco horas, estando cozidos, tiremse fóra, fação hum ragú de nabos cozidos na mesma calda, e depois de ligados, e sem gordura, ajuntem-lhe huns bocados de miolo de pão fritos, e sirvão-se com çumo de laranja azeda, ou de limão.

Tambem se podem servir com ragús, e guarnições differentes, como são ostras, mexilhões, trufas, camarões, ou qualquer outro molho que bem parecer.

Galeirões para dias de carne.

CHamuscados, e tiradas as tripas aos galeirões, &c. mettidas as pernas dentro do corpo, recheem-se com hum picado feito com os seus figados, toucinho raspado, salsa, cebolinhas, e trufas, tudo picado fino, temperado com sal, e pimenta, e ligado com tres, ou quatro gemmas de ovos, depois cozida a abertura com linhas, mettão-se em huma bréza, com pranchas de toucinho, e pranchas de vacca, ou de vitella, temperada, e de bom gosto, e ponha-se a suar entre dois lumes; deitem-lhe depois huma colher de caldo, e outra de vinho branco, e deixem-se ferver pouco e pouco quatro, ou sinco horas; estando cozidos, ajuntem ao fundo da bréza huma colher de culí de presun-

sunto, hum golpe de vinagre, passe-se este molho pelo peneiro, e sirvão-se quentes para huma entrada.

Tambem depois de cozidos em huma bréza, como os sobreditos, podem servir-se com differentes ragús, e differentes molhos.

Os mesmos galeirões assados, como acima dissemos, podem servir-se da mesma fórma, com a differença, que em lugar da manteiga dos picados, se usará do toucinho raspado.

CAPITULO XX.

Em que se trata das Massas, tanto da que ordinariamente se come no pão, como das que se usão nas Cozinhas para as mezas dos Grandes.

Massa para pão.

TOmem farinha de trigo da mais fina, e mais pura; misturem-lhe a quantidade de fermento necessario, deitem-lhe agoa sufficiente para se amassar, observando o gráo de calor da agoa, que se lhe deitar, a qual deve ser temperada de sal; trabalhe-se com força hum pouco de tempo, e depois de muito bem trabalhada, e misturada com o fermento, deixe-se em lugar, que não seja frio, nem demasiadamente quente, para haver de fermentar, e crescer; em estando lêvada, tire-se da amassadeira, ponha-se sobre huma meza, corte-se em bocados iguaes, formem os pães do tamanho que parecer: depois de tendidos, mettão-se a co-

cozer no forno, observando atentamente o gráo de calor em que está.

Varias qualidades de massas para pão.

FAz-se pão de muitas castas com a farinha de trigo, como he pão da Rainha, pão á Montoron, pão de Segovia, pão molle, pão fidalgo, e pão da moda. O pão da Rainha, amassa-se com hum pouco de sal, e fermento de cerveja; os outros todos amassão-se huns com leite, outros com manteiga, com a advertencia de deixar fermentar mais a massa, e que fique mais leve, e mais branda. As gentes do campo, e a pobre fazem pão de centeio, de trigo misturado com cevada, de milho, de arroz, de castanhas; e outros frutos, e raizes, para se remediarem em tempos de fome, e carestia.

Massa para Empadas de fiambre.

DEitem sobre huma meza meio alqueire, ou huma quarta de farinha com dois, ou tres arrateis de manteiga, humas pedras de sal, e quatro gemmas de ovos, e amassem tudo muito bem, deitando-lhe a agoa necessaria pouco e pouco, até estar bem ligada, e consistente; depois divida-se em dois empêlos, sovem cada hum muito bem, e depois de bem sovados, sirvão-se delles para tortas, empadas, ou para o que for necessario.

Massa para Empadas de caixa.

TOmem huma quarta de farinha; e amassem-na sobre huma meza com manteiga, e agoa quente; mas que fique mais testa que a precedente; depois de muito bem sovada, fação dois bolos, de hum levantem a caixa, ou as caixas com geito, e sobre folhas de papel; e mettão-lhe dentro para se cozer tudo quanto lhe parecer, depois de temperado, acabado, e cuberta com parte da outra massa.

Massa folhada.

DEitem sobre huma meza huma oitava de farinha, amasse-se com agoa, e sal, pouco, e seja de maneira, que depois de ligada não fique branda, nem dura; sove-se, e deixe-se descançar meia hora; estenda-se depois com hum páo de massa até ficar da grossura de hum dedo, assentem-lhe por cima outro tanto de manteiga, como ha de massa, enrole-se muito bem, de fórma que a manteiga fique encerrada dentro, estenda-se com o páo, continuem a fazer o mesmo tres, ou quatro vezes, reduza-se finalmente á grossura, que se entender necessaria, e servirá para tortas de carne, tortas de doce, pastelinhos, timbales, fritadas, e outras peças de forno.

Outra massa folhada.

TIrem muito bem todas as pelles a hum bocado de gordura de vacca do pezo de dois, ou tres arrateis, e depois de muito bem picada, pize-se até ficar bem branda, e macîa como manteiga, e estendida sobre a massa, enrolada, e estendida como a antecedente quatro, ou sinco vezes, servirá para tortas, pastelinhos, e para tudo o que for de carne, e se comer quente.

Massa Real.

DEitem em huma cassarola meia canada de agoa temperada de sal, hum bocadinho de assucar, duas onças de manteiga, e ponha-se ao lume; em fervendo hum instante, deitem-lhe farinha, e mexão com a colher até se ligar a massa, e fique de firme consistencia, e trabalhando sempre com a colher, e sobre o lume até se despegar do fundo; ajuntem-lhe hum bocadinho de casca de limão ralada bem miuda, e vão-lhe deitando ovos hum a hum; em estando a massa desfeita, e sem godilhões, serve para sonhos, para popelinos, e outros entremeios differentes.

Massa para Brioches, e outros bolos.

AMassem com agoa quente meia onça de fermento de pão, ou de cerveja, e meia oitava de farinha; em estando bem ligada, embru-lhe-se em hum panno, ponha-se em lugar quen-

quente, e deixe-se fermentar hum quarto de hora, se for no Verão, e se for de Inverno huma hora; depois ponha-se sobre huma meza com huma oitava de farinha, oito ovos, hum arratel de manteiga, meia onça de sal, e huma pouca de agoa, e amassem tudo junto, e com a palma da mão duas, ou tres vezes, pulverize-se de farinha, embrulhe-se outra vez no panno, e deixe-se fermentar nove, ou dez horas; tire-se a massa, corte-se em bocados, moldem-se com a mão, achatem-se, doirem-se com ovos batidos, mettão-se no forno a cozer, se forem pequenos sómente por meia hora, e se forem grandes hora e meia; estes bolos comem-se quentes, frios, ou como quizerem.

Massa para escaldados.

POnhão sobre huma meza dois arrateis de farinha, meio arratel de manteiga, huma onça de sal moido, duzia e meia de ovos frescos, e amassem tudo duas, ou tres vezes com a palma da mão; ajuntem-lhe depois tres, ou quatro onças de fermento, feito em bocadinhos, torne-se a amassar tudo com a palma da mão, sinco, ou seis vezes; depois ajunte-se a massa, pulverize-se com farinha, e embrulhe-se em huma toalha até ao outro dia; tire-se, deite-se sobre a meza, faça-se em hum rolo, corte-se em bocadinhos, formem-se por huma, e outra banda, deitem-se em agoa fervendo, agitada de quando em quando com a escumadeira, para que não levante fervura; em os bolos subindo acima da agoa, tirem-se, deitem-se em

agoa fria, deitem-se depois em hum peneiro a escorrer; em sendo necessarios, mettão-se a cozer no forno, e comão-se quentes, ou frios, segundo lhe parecer.

Massa para Crôcantes.

DEitem sobre huma meza tanta quantidade de farinha, como de assucar fino, amasse-se com claras de ovos, e huma pouca de agoa de flor de laranja; em a massa estando ligada, e formada, mas que não fique muito branda, pulverizem a meza de farinha, estendão a massa com o páo, e servirá para crôcantes, tortas, pastellinhos, e outros pratinhos de entremeio.

Massa frole.

TOmem tanta farinha, como assucar bem fino, amasse-se com gemmas de ovos, e manteiga fresca; em estando formada, estenda-se com o páo de massa, recorte-se em bocados, conforme parecer, e ponha-se a cozer em forno brando; estando cozidas, vidre-se com assucar, e a pá quente, e sirva-se para varios pratos de entre-meio.

Massa á Hespanhola.

AMassem huma oitava de farinha com agoa quente, manteiga de porco, sal pizado, e duas, ou tres gemmas de ovos, mas que não fique branda; estando sovada, deixe-se descançar hum pouco de tempo, estenda-se com o páo, até que fique delgada, corte-se em dois, ou tres boca-

ca-

cados iguaes, untem-se com manteiga de porco pela parte de cima quente, fação huns rolos bem fechados, e depois de cortados ao revez, e redondos; servirá para tortas, pasteis, e para o que for necessario.

Massa para Canudos.

TOmem tanta farinha, como assucar fino, hum bocado de manteiga, dois ovos, e hum bocado de casca de limão ralada, amasse-se com agoa quente, de fórma que não fique branda; deixe-se descançar, e sirvão-se della para o que parecer.

Massa á Duqueza.

PEguem em meia oitava de farinha, dois ovos frescos, hum bocado de manteiga, e hum pouco de sal, e amasse-se com vinho da Madeira, porém que não fique molle; deixe-se descançar, e depois sirva para differentes pratos de entre-meio.

Massa á Ingleza.

DEitem em huma cassarola meia canada de leite, meio arratel de manteiga, hum pouco de sal, casca de limão, e hum pão de canella; em fervendo, deitem-lhe a farinha necessaria, como para sonhos, e depois de deseccada no lume, e fria, estenda-se com o pão da massa, e posta na grossura necessaria, corte-se em quadrados iguaes, frijão-se em manteiga clarifi-

cada, e sirvão-se com assucar ralado por cima, e vidrados com a pá quente.

Massa de amendoas.

PAssem as amendoas por agoa quente, pellem-se, pizem-se em hum gral de pedra, deitando-lhe de quando em quando huma pouca de clara de ovo batida, meia colherinha de agoa de flor de laranja; estando pizadas, e reduzidas a massa, deseque-se ao lume com assucar muito fino, e mexendo-se sempre com a colher, até se despegar da cassarola, deite-se depois sobre a meza com assucar em pó, e sirva para tortas, torteletas, fundos de crôcantes, caixas, cabazinhos, flores, e outras differentes obras.

Os retalhos pizados com claras de ovos para os amollecer, servem para frigir, para se cozerem no forno, e para varias guarnições.

CAPITULO XXI.

Em que se trata dos Ovos.

OS ovos he hum alimento excellente, e nutritivo, que chega ao doente, ao rico, e ao pobre, e depois da carne, e do peixe, são os que fazem mais diversidade nas Cozinhas.

Ovos cozidos com a casca.

DEvem ser os ovos frescos do mesmo dia; e para se cozerem como deve ser, nem de mais, nem de menos, deitão-se em agoa fer-

ven-

vendo, e deixão-se estar dois minutos sobre o lume; depois tira-se a cassarola, cobre-se com a sua tampa, e os ovos dentro por outro minuto, tirão-se depois para fóra, e sirvão-se quentes sobre hum guardanapo dobrado.

Ovos molles de varios modos, ou escalfados.

PONhão ao lume huma cassarola meia de agoa, com sal, e hum pouco de vinagre, em fervendo, cozão nella os ovos, que sejão frescos, e quebrando-os fiquem huns separados dos outros; tirem-se fóra, antes que endureção, passem-se para outra agoa, que esteja morna; aparem-se, e sirvão-se com varios molhos, como molho de substancia, de essencia de presunto, sóssa Robert, sóssa de enxovas, e alcaparras, molho branco, molho verde; com ragús de legumes, como são espargos, alfaces, chicorias, aipo, espinafres, e azedas, ragú de trufas, de molêjas, de cucumélos, ou qualquer outro que bom parecer.

Ovos fritos com diversos molhos.

SE forem para dia de carne, frijão-se em manteiga; e para dia de peixe em manteiga de vacca, huma, e outra que esteja derretida, e bem quente; e frijão-se os ovos de modo, que fiquem redondos, e cozidos de fórma, que a gemma não seja dura; e servem-se com os mesmos molhos, e ragús, com que se servem os ovos, que antecedentemente dissemos.

Ovos

Ovos molles, ou escalfados por outro modo.

NAõ sendo os ovos frescos de dois até tres dias, deitem-se com a casca em agoa fervendo, e nella os deixaráõ ferver sinco, ou seis minutos; depois passem-se logo para agoa fria, pellem-se com sentido, para que se não quebrem, e fiquem inteiros; depois de descascados deitem-se a aquecer em agoa morna, e em estando quentes, sirváõ-se assim inteiros com qualquer dos molhos, ou ragús, que temos dito.

Ovos de fricassé branco.

REfoguem em manteiga de vacca huma cebola picada, e pulverizada de farinha; depois de refogada, deitem-lhe huma gota de agoa quente, ou de leite, se o houver, temperem-se de pimenta, e depois de ter fervido, e estar reduzido o molho, cortem os ovos em rodas, que devem estar cozidos, e duros, e deitados a aquentar dentro do molho, e dando-lhes huma fervura, liguem-se com gemmas de ovos desfeitos em leite, com noz noscada ralada, e çumo de limão, e sirváõ-se quentes para huma entrada.

Ovos de fricassé pardo.

REfoguem-se em manteiga córada com farinha quatro cebolas cortadas em filetes delgados; depois de refogadas, deitem-lhes hum copo de vinho branco, e meia colher de substancia; tempere-se de sal, e pimenta, e deixem

ter-

ferver pouco e pouco; ajuntem-lhe depois as claras dos ovos cortados em filetes, deixando ficar inteiras as gemmas; e em estando o molho reduzido, e de bom gosto, sirva-se por cima das gemmas com hum golpe de vinagre, ou çumo de limão.

Ovos em filetes á Provençal.

COrtem em fatias delgadas quatro, ou sinco cebolas, refoguem-se em azeite pulverizadas com farinha; depois de refogadas, deitem-lhes meia colher de caldo, ou de agoa quente, temperem-se com sal, pimenta, e huma folha de louro; ajuntem-lhes huma duzia de ovos duros cortados em filetes, e em estando o molho reduzido, e de bom gosto, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em hum pouco de vinagre bom, e salsa picada, e sirvão-se para entrada, como os decima.

Ovos recheados com queijo Parmezão.

COzidos, e duros os ovos, deitem-se em agoa fria, descasquem-se, cortem-se ao comprido em duas ametades, tirem-se as gemmas, e pizem-se em hum gral com miolo de pão ensopado em leite, hum bocado de manteiga fresca, queijo ralado, salsa, cebolinha picada, sal, pimenta, e noz noscada, pizado tudo, ligue-se com sinco, ou seis gemmas de ovos, untem depois o fundo de hum prato com manteiga, ponhão por cima desta hum pouco de picado, arrumem-lhe em cima as claras dos ovos duras

cheias

cheias do mesmo picado, e tapados como se estivessem inteiros, pinguem-se de manteiga por cima, cubrão-se de páo ralado fino, e mettão-se a cozer no forno; em estando córados, sirvão-se quentes para huma entrada.

Outros ovos recheados.

ENtezem em agoa tres, ou quatro olhos de alface, humas folhas de azedas, humas folhas de borragens, hum pouco de cerefolio, e huma pouca de salsa, e depois de picado tudo, e espremido, refogue-se em huma cassarola com manteiga, e depois de refogado, pize-se com huma duzia de gemmas de ovos duras, hum miolo de páo ensopado em leite, temperado de sal, pimenta, e meio dente de alho, ligue-se com gemmas de ovos crús; recheem-se os ovos, como acima dissemos, cubrão-se de páo ralado fino, córem-se, e sirvão-se quentes.

Tambem depois de recheados, podem-se servir á Basilica; isto he, fritos, e guarnecidos de salsa frita.

Ovos mexidos.

DErretida huma pouca de manteiga em huma cassarola, deitem-lhe huns poucos de ovos batidos com huma pouca de nata de leite, temperado de sal, e pimenta; e mexendo-se sempre com huma colher, até estarem cozidos, sirvão-se quentes.

Ovos mexidos á Provençal.

BAtida huma duzia de gemmas de ovos, com meia duzia de claras sómente, deitem-se em manteiga derretida com enxovas picadas, e hum bocadinho de alho, noz noscada ralada, a que tambem poderáó ajuntar queijo Parmezão ralado, e mexendo sempre até estarem cozidos, sirvão-se quentes.

Ovos mexidos com legumes.

TOmem huma duzia de gemmas de ovos, e meia duzia de claras, batão-se muito bem, e deitem-se em huma cassarola com manteiga derretida, a que ajuntaráõ duas, ou tres colheres de hum ragú de pontas de espargo bem acabado; e mexendo tudo junto até estarem cozidos, e de bom gosto, sirvão-se como os de cima, e çumo de limão.

Da mesma fórma se podem fazer, se quizerem, com ragú de trufas, de chicoria, de alface, de aipo, &c.

Ovos de espelho.

BArrem o fundo de hum prato com manteiga, ponha-se no lume, quebrem-lhe dentro hum a hum os ovos, que forem necessarios, que sejão frescos, e que fiquem bem inteiros; temperem-se com sal, e pimenta, e deixem-se cozer em lume brando, passem-lhe a pá quente por cima, e em estando cozidos, e que não esteja dura a gemma, sirvão-se quentes.

Ovos à Calvinista.

DEitada em hum prato meia colher de substancia de vacca, ou de vitella estufada, quebrados os ovos hum a hum dentro, para que fiquem inteiros, temperem-se com hum pó de pimenta, e postos sobre lume brando a cozer pouco e pouco; e passando-lhes por cima a pá quente, e sem que endureção as gemmas, sirvão-se no mesmo instante para prato de entrada.

Ovos de capote.

QUebrem os ovos dentro de hum prato com manteiga no fundo, batão á parte meia duzia de claras, e depois de batidas, e levantadas, ajuntem-lhes seis gemmas com enxovas, alcaparras, salsa, cebolinha, tudo picado fino; temperem com pouco sal, e pimenta, e depois de tudo batido, e misturado, cubrão com este apparelho os ovos, que já estão no prato, e mettão-se a cozer no forno, ou debaixo de huma tampa; em estando cozidos, e sem os deixar endurecer, sirvão-se quentes para huma entrada.

Ovos verdes.

LAvem, e pizem huma mão cheia de folhas de espinafres, desfação-se em meia colher de agoa, espremão-se, e passem-se por hum peneiro; estando verde a agoa, ponha-se a ferver, escalfem nella huns ovos frescos, e em estando cozidos, e aparados, sirvão-se com molho d'aspic, ou molho de essencia clara.

Ovos

Ovos com çumo de Azedas.

PIzados em hum gral dois mólhos de folhas de azedas, e espremido o çumo por hum panno dentro de huma caſsarola; ajuntem-lhe hum bocado de manteiga lavada pulverizada de farinha, duas gemmas de ovos, pouco sal, noz noscada ralada, ponha-se ao lume, e mexendo com huma colher, até estar ligado, e de bom gosto, sirva-se com ovos frescos escalfados em cima.

Ovos em restorão.

DEpois de se ter feito hum restorão com vitella, presunto, caça, e raizes, clarifique-se, e pizem a qualidade de hervas, que quizerem, como são espinafres, azedas, salsa, estragão, &c. depois de pizada, esprema-se por hum panno, deite-se no restorão, e sirva-se como os antecedentes, com ovos escalfados em cima.

Ovos fritos á Italiana.

DEpois de escalfados em agoa os ovos necessarios, e frescos, aparem-se, e deixem-se esfriar; depois passem-se duas vezes por ovos batidos, pão, e queijo Parmezão ralado, deitem-se a frigir em manteiga de vacca, ou de porco bem quente, tirem-se antes, que endureção, e sirvão-se guarnecidos de salsa frita.

Ovos

Ovos á Prussiana.

DEitem em huma cassarola meio arratel de queijo Parmezão ralado, huma quarta de manteiga fresca, salsa, cebolinha picada, pimenta, noz noscada, e hum quartilho de vinho branco, e deixe-se ferver hum instante: em o queijo estando derretido, batão em nevado as claras de dez, ou doze ovos, misturem-lhes depois as gemmas, deitem tudo na cassarola, mexão tudo junto com huma colher, e sobre o lume; estando cozidos, e de bom gosto, sirvão-se guarnecidos de bocados de miolo de pão fritos.

Ovos á Franciscana.

POnhão no prato, que ha de servir, humas fatias de pão fritas em manteiga, em cima destas ponhão hum fricassé de ovos duros, bem ligado, e de bom gosto, cubra-se com huma trouxa de outros ovos bem acabada, pingue-se com manteiga clarificada, e algumas gemmas de ovos, cubra-se de pão, e queijo ralado, e misturado; depois de ter tomado cór no forno, ou debaixo de huma tampa, sirva-se quente para prato de entrada.

Ovos em timbales, e outros moldes.

BAtidas dez, ou doze gemmas de ovos com ametade das suas claras, ajuntem-lhes huma colher de substancia de vitella, e hum pouco de culi de bom gosto, passe-se pela estamenha, ou

por

por hum peneiro, deitem-se nos moldes, untados primeiro com manteiga clarificada, e ponháo-se a cozer dentro de hum vaso, cheio de agoa fervendo, com pouco fogo por baixo, e por cima; em estando cozidos, voltem-se sobre o prato, e sirváo-se com substancia por baixo para huma entrada.

Os ovos em timbales fazem-se com çumo de perdizes, çumo de capões, çumo de gallinhas, substancia, e culí, segundo lhe parecer.

Ovos de Comadres.

REfoguem-se em manteiga seis cebolas cortadas em dados, em estando refogadas, e cozidas, pulverizem-se de farinha, deitem-lhes meia colher de leite reduzido, temperem de sal, pimenta, noz noscada ralada, e deixem ferver pouco e pouco; estando ligado, e de bom gosto, ajuntem-lhe huma duzia de ovos batidos, e seis claras levantadas; misturem tudo com as cebolas, passem-no depois para outra cassarola untada por dentro com manteiga, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, volte-se com o fundo para cima sobre o seu prato, e sirva-se com molho de essencia, ligada com hum bocado de manteiga.

Ovos á Delfina.

BAtidos em huma cassarola com meio arratel de manteiga clarificada, e quente huma duzia, ou duzia e meia de ovos frescos; temperem-se de sal, canella pizada, assucar fino, pis-

pistachas, amendoas em filetes, flor de laranja seis biscoitos de amendoas amargas, tudo picado, e em pó; e tudo bem misturado com a colher, ponha-se no prato, em que ha de servir, e coza-se nelle mesmo com lume por baixo, e huma tampa com lume por cima, estando cozidos, pulverizem-se com assucar fino, córem-se com a pá quente, e sirvão-se para entre-meio.

Ovos de meringas.

DEitem huma duzia de gemmas de ovos, e seis claras em huma cassarola, meio quartilho de leite, temperem de sal, assucar, canella, huma pouca de casca de limão ralada, batão-se, e mexão-se com manteiga sobre o lume, deitem-se no prato, em que hão de servir, com çumo de limão, e seis claras levantadas, e misturadas com assucar fino, e mettido no forno, ou debaixo de huma tampa a córar, sirvão-se quentes.

Ovos á créma.

DEitem em huma cassarola huma pouca de manteiga, o miolo de dois, ou tres vintens de pão, e meia canada de leite bem quente por cima: em o pão estando ensopado, tempere-se com sal, assucar fino, canella, flor de laranja cuberta, huma pouca de casca de limão, tudo em pó, e bem picado; ajuntem-lhes doze, ou quinze gemmas de ovos com outras tantas claras batidas á parte; e misturado tudo com geito, passe-se para huma cassarola guarnecida por

den-

dentro com papel manteigado, metta-se em hum forno com calor moderado; em estando cozidos, voltem-se sobre o seu prato, tire-se-lhes o papel, córe-se com assucar, e a pá quente, e sirvão-se.

Ovos á bexaméla.

BAtão doze, ou quinze gemmas de ovos, com ameade das suas claras, deitem-lhes huma colher de molho á bexaméla bem temperado, e acabado, misturem tudo, mecha-se em huma pouca de manteiga derretida; estando cozidos, e hum pouco brandos, sirvão-se com çumo de limão, e guarnecidos com bocados de miolo de pão frito.

Ovos com hervas finas em caixa.

UNtadas de manteiga por dentro humas formas, como para pasteis, cubrão-se-lhes os fundos, e de roda com trufas, presunto, gemmas de ovos duras, tudo cozido, e bem picado com salsa, cebolinha, e temperado de sal, pimenta, e hervas finas; quebrem hum ovo, que seja fresco, dentro de cada fôrma, e pulverizem-se por cima com as mesmas guarnições picadas, que se lhes pozerão por baixo; mettão-se a cozer dentro de huma casssrola com huma pouca de agoa no fundo, cuberta com a sua tampa, e brazas por cima; em estando cozidos, tirem-se da cassarola, voltem as fôrmas sobre o seu prato, e sirvão-se com restorão, ou com molho de essencia clara, ou segundo lhe parecer.

Ovos

Ovos de Senhoras.

PIzem em hum gral de pedra huma mão cheia de amendoas doces, e duas amendoas amargosas; deitando-lhe ao mesmo tempo algumas gotas de leite; ajuntem-lhe depois de bem pizados dois peitos de perdizes assadas, e picados; estando tudo bem pizado, desfaça-se com leite reduzido; tempere-se de sal, semente de coentro, assucar, e casca de limão; e posto no lume a aquentar, deitem-lhe as gemmas de ovos necessarias, passe-se pela estamenha, cozão-se sobre agoa no seu mesmo prato, e sirvão-se para entre-meio quentes.

Omeletas, ou trouxas de ovos.

DEitados os ovos em huma cassarola, temperem-se de sal, pimenta, salsa, e cebolinha picada; deitem-se em huma certá com toucinho, ou manteiga bem quente; em os ovos estando pegados, e córados de huma banda, voltem a trouxa da outra, e em estando cozida, e córada, volte-se com geito sobre o seu prato, e sirva-se quente.

Trouxas de ovos com presunto.

DEite-se em huma cassarola huma duzia de ovos, ajuntem-lhe presunto cozido, e picado bem miudo, salsa, meio copo de leite, sal, e pimenta pouca; bata-se tudo com huma colher de páo, e ponha-se a cozer em toucinho,

derretido, ou manteiga, e pela mesma forma que dissemos nas antecedentes; depois de cozidas, ponhão-se no seu prato, e sirvão se com hum pouco de culí, e presunto picado por cima.

Trouxas de ovos com rins de vitella.

DEpois de assado com toda a gordura hum rim de vitella, deixe-se esfriar, e depois de frio, pique-se muito miudo; estando picado; refogue-se em toucinho derretido, temperado de sal, pimenta, salsa, e cebolinha picada; deitem-lhe meio quartilho de leite, quebrem os ovos necessarios em outra cassarola, depois misturem, e batão tudo junto, e ponhão-se a cozer como os de cima de huma e outra banda, e sirva-se com molho de essencia bem quente.

Trouxas de ovos com rim de vitella por outro modo.

PIcado que seja o rim de vitella com toda a sua gordura, como acima dissemos, refogue-se em manteiga de vacca; em estando quasi frio, deitem-lhe meio quartilho de leite, casca de cidrão picada, huma duzia de gemmas de ovos, assucar fino, e sal; em estando tudo bem misturado, ajuntem-lhe as claras batidas de nevado, e cozão-se de ambas as bandas; estando cozidas, ponhão-se com geito no seu prato, pulverizem-se de assucar fino, córem-se com a pá quente, e sirva-se para entre-meio.

Trouxas de ovos com assucar.

BAtidas com varas, e levantadas, huma duzia de claras de ovos, ajuntem-lhe as gemmas, cascas de cidrão, flor de laranja cuberta, tudo picado, biscoitos de amendoa, assucar fino, sal, e huma gota de leite; estando tudo bem misturado, ponha-se a cozer como as precedentes, em manteiga clarificada, e bem quente; depois de cozida, ponha-se no seu prato, e sirva-se vidrada com assucar fino, e a pá quente para prato de entre-meio.

Trouxas de ovos com tutanos de vacca.

PIzem, como he costume, huma quarta de amendoas doces, e tres, ou quatro amendoas amargosas; ajuntem-lhe alguns pessegos, damascos, ou qualquer outro doce, huma pouca de casca de limão ralada, e tanto de tutano de vacca, como hum punho: estando tudo isto bem pizado, ajuntem-lhe duzia e meia de gemmas de ovos, tempere-se com assucar fino, sal, e desfaça-se em hum pouco de leite, e misture-se depois com as claras dos mesmos ovos batidas; untem depois huma cassarola com manteiga por dentro, deitem-lhe a composição, e metta-se a cozer no forno; estando cozida, sirva-se depois de vidrada com a pá quente por cima, e assucar.

Trouxa á Noailles.

FAção com leite, e farinha de arroz, hum creme, que fique grosso, e bem ligado; depois de frio, ajuntem-lhe huma duzia, ou duzia e meia de gemmas de ovos, huma quarta de manteiga clarificada, cidrão, flor de laranja, e biscoitos de amendoa, tudo picado, temperado de sal, canella pizada, e casca de limão ralada; meio arratel de assucar fino, e depois de tudo misturado, deitem-lhe as claras dos mesmos ovos batidas; e deitado tudo em huma cassarola, como a precedente, sirva-se depois de cozida pelo mesmo modo, e quente.

Trouxas de ovos á Delfina.

BAtão duzia e meia de ovos, com sal, e leite; fação tres, ou quatro trouxas com manteiga, ponhão-se sobre hum panno limpo, arrumem-lhe em fileira entremeadas huma de creme de pistachas, outra de cerejas doces, outra de damascos, e outra de morangos; enrolem-se depois, como as polpetas, cortem-se em bocados, ponhão cada hum sobre o seu fundo de massa de amendoas já cozidos, pulverizem-se de assucar fino, e postas debaixo de huma tampa com fogo, sirvão-se depois de corada para entre-meio.

Trouxas á Bexaméla.

BAtidas com varas quinze, ou dezoito claras de ovos, depois de levantadas, ajuntem-se com todas as gemmas em huma bexaméla bem ligada, e de bom gosto, deite-se tudo em huma cassarola funda, untada primeiro por dentro com manteiga, e metta-se a cozer no forno; depois de levantada, e cozida, sirva-se quente, como as antecedentes.

Trouxas com queijo Parmezão.

BAtidos os ovos, temperem-se de pimenta pizada, e queijo ralado; depois formem tres, ou quatro trouxas com manteiga clarificada; ponhão-se sobre huma torteira, pulverizadas de queijo ralado; em estando córadas, como as polpetas, arrumem-se em hum prato, pinguem-se de manteiga, cubrão-se de pão ralado, e mettão-se a córar no forno; estando cozidas, sirvão-se quentes.

Trouxas em polpetas.

QUebrados os ovos, temperem-se de sal, pimenta, cebolinha, e salsa, tudo picado, fação-se com manteiga tres, ou quatro trouxas, cuberta cada huma com hum picado de peitos de qualquer caça assada, como perdizes, gallinhas, perús, &c. de bom gosto, e bem acabado, enrolem-se, como as de mais polpetas, arrumem-se em huma torteira, pinguem-se

de

de manteiga clarificada, e gemmas de ovos, cubrão-se de pão, e queijo ralado fino, e mettão-se a córar no forno; estando córadas, e cozidas, cortem-se em bocados, e sirvão-se com molho de essencia clara para entrada.

Trouxas de figados de Corças.

TIradas as pelles aos figados das corças, pinguem-se, e refoguem-se depois com manteiga, salsa, e cebolinha picada, temperem-se depois de refogados com sal, pimenta, e hervas finas, e deixem-se esfriar; frio, misture-se com ovos batidos, e misturado fação trouxas com manteiga derretida, e postas de huma, e outra banda a cozer, sobre a pá quente, sirvão-se com molho picante.

Desta mesma sorte se fazem trouxas de figados de lebres, de coelhos, de gallinhas, e de qualquer caça, que for mais cómmoda.

Trouxas de varios modos.

FAzem-se trouxas de varios ragús, ou sejão brancos, ou pardos, ou tambem de cremes; como são ragús de trufas, de morilhas, de cucumélos, de ervilhas verdes, de pontas de espargos, de favas verdes, de espinafres, de azedas, e de varios mariscos, como são de ostras, de mexilhões, e de camarões, que sendo bem acabado, e de bom gosto, misturão-se com ovos batidos, e temperados com sal, pimenta, e salsa picada, fórmão-se as trouxas com manteiga bem quente, ou com toucinho derreti-

tido, e depois de se fazerem cozer por ambas as bandas, servem-se com o mesmo ragú, com que se fizerão, ou com qualquer outro, que for mais conveniente.

CAPITULO XXII.

Dos Pudins á Ingleza, e outros entre-meios.

Pudin á Ingleza.

DEsfação em agoa, ou em leite huma, ou duas libras de farinha, ajuntem-lhe depois gordura de vacca picada, oito, ou dez ovos, passas de Alicante, algum assucar, hum vintem de agoa ardente; tempere-se de sal, flor de noz noscada, e canella pizada; misturado tudo muito bem, metta-se em hum guardanapo, ate-se, e deite-se em agoa, que esteja fervendo, e continúe a ferver duas até tres horas, estando cozido, ponha-se a escorrer, tire-se depois do guardanapo, pulverize-se de assucar, e sirva-se com molho de manteiga.

Outro Pudin á Ingleza.

PIcada huma libra de gordura de vacca, misture-se com hum creme forte, feito de farinha de arroz, ou de farinha de trigo, oito gemmas de ovos, casca de limão, e flor de laranja de conserva, temperada de sal, canella, flor de noz noscada, assucar, e huma gota de agoa ardente; depois de tudo incorporado, deite-se em huma cassarola untado o fundo por dentro

com

com manteiga, e metta-se em hum forno a cozer o espaço de duas horas; tire-se, volte-se sobre o seu prato, core-se com assucar, e a pá quente, e sirva-se com molho de manteiga, vinho do Rheno, assucar, e casca de limão.

Outros Pudins á Ingleza.

ESrenda-se hum bocado de massa ordinaria sobre hum guardanapo manteigado, arrumem-lhe huma duzia de maçãs cortadas em fatias, e assucar ralado, e dobradas as pontas da massa, e unidas com ovos batidos, ate-se com barbante, ou em hum guardanapo, e metta-se em agoa fervendo, em que continuará duas horas; depois ponha-se a escorrer, e sirva-se pulverizado de assucar com molho de manteiga por cima.

Deste mesmo modo se fazem pudins de marmellos, de peras, pessegos, damascos, ginjas, e de todas as qualidades de frutas.

Pudin de pão.

POnhão em huma cassarola o miolo de tres, ou quatro vintens de pão, deitem-lhe por cima meia canada de leite fervendo, em estando ensopado, ajuntem-lhe quinze gemmas de ovos, huma quarta de manteiga clarificada, ou de tutano de vacca, casca de limão, ou de laranja picada, assucar ralado, algumas passas de Corintho; tempere-se de sal, especias finas, meio quartilho de vinho da Madeira; misturem tudo com as claras batidas, ate-se em hum guar-

guardanapo untado de manteiga por dentro, e enfarinhado, e deite-se em huma panella com agoa fervendo, e assim continuará até estar cozido; depois deixe-se escorrer, ponha-se no seu prato, e sirva-se com molho, como os antecedentes.

Pudin de arroz.

COzido o arroz em leite, e enxuto, pize-se em hum gral de pedra com manteiga, dez, ou doze gemmas de ovos, assucar ralado, temperado de sal, canella, noz noscada, casca de limão ralada, e huma gota de malvazia; ajuntem-lhe depois as claras batidas; e posto tudo em hum prato com huma borda de massa ao redor, metta-se a cozer no forno por tempo de huma hora; estando córado, sirva-se com assucar pulverizado por cima.

Os pudins de aletria, ou de qualquer outra massa, temperão-se, e servem-se do mesmo modo.

Sonhos de massa fritos.

FEita a massa real, e desfeita com ovos, como disse no Capitulo das Massas, deite-se em hum prato, pulverizado de farinha, e vão-se frigindo em manteiga de porco, cortando-se com a ponta do rabo da escumadeira; em estando fritos, e do mesmo tamanho, sirvão-se com agoa de flor de laranja, e assucar ralado fino, ou assucar em ponto.

Sonhos de fruta de seringa.

FEita a massa real com leite, ou com agoa, e desfeita com ovos, como a precedente, passe-se pela seringa, ou por outro qualquer molde que seja, frijão-se em manteiga de porco, ou de vacca clarificada; depois de fritos, e passados por assucar em ponto, sirvão-se por entre-meio.

Sonhos de manjar branco.

PIcados, e pizados huns peitos de gallinhas, ou de perdizes assadas, misturem-se com hum creme forte, feito de farinha de arroz, ovos, e leite; tempere-se de sal, assucar fino, canella pizada, biscoitos de amendoas, casca de limão, e flor de laranja cuberta; e depois de tudo junto, e amassado, corte-se em bocadinhos do tamanho de nozes, pulverizem-se de farinha, e fritos em azeite, ou manteiga bem quente, sirvão-se pulverizados de assucar fino.

Sonhos de fôrma.

DEsfação huma pouca de farinha em leite, ajuntem-lhe dois ovos, hum pouco de vinho da Madeira, manteiga clarificada, assucar fino, casca de limão ralada, sal, e canella pizada; depois de tudo misturado, e por fórma de hum polme, aquentem o molde, que deve ser de ferro, no azeite, ou manteiga fervendo, em que se hão de frigir, molhe-se na massa, e metta-se logo na frigideira; em largando, tor-

nem á massa, e vão continuando assim até ao fim; depois de fritos, e vidrados com assucar, e a pá quente, sirvão-se, como os antecedentes.

Sonhos á Delfina.

FAção huma massa, metade de assucar, metade farinha, flor de laranja, hum bocado de casca de limão, e claras de ovos, e depois de tudo amassado, e sovado, estenda-se com o páo, corte-se, e faça-se em debuxos iguaes, e conforme lhe parecer, frijão-se em manteiga clarificada, e depois de fritos, sirvão-se vidrados com assucar ralado, e a pá quente.

Sonhos em caixa.

FEito hum creme com farinha de arroz, do mesmo modo, e temperada, como a dos sonhos de manjar branco, enchão com elle humas caixinhas de papel, do comprimento de hum dedo, e da largura de dois, e deitem-se a frigir em manteiga, azeite, ou toucinho bem quente; em estando fritos, e tirado o papel, sirvão-se vidrados pela parte inferior, com assucar, e a pá quente.

Sonhos de Pessegos, ou de Maçãs.

TOmem humas poucas de maçás azedas, descasquem-nas, cortem-se em quartos, tirem-lhe os carossos, e marinem-se duas, ou tres horas em agoa ardente, com assucar, hum bocado de casca de limão, e agoa de flor; depois

es-

escorrão-se em hum panno, pulverizem-se de farinha, e frijão-se em manteiga de porco; estando fritos, e com boa côr, sirvão-se glaçados com assucar fino, como os antecedentes.

Podem tambem cortar as maçãs em rodas, passallas por hum polme, frigillas, e servirem-se pelo mesmo modo.

Sonhos de Damasco.

PEllados os damascos, e abertos ao meio, marinem-se, como acima dissemos, passem-se depois por hum polme, feito com agoa, vinho branco, sal, e manteiga clarificada, frijão-se em fritada bem quente; estando fritos, e de boa côr, sirvão-se pulverizados com assucar fino.

Os de cerejas, ameixas, grozelhas, fazem-se do mesmo modo.

Sonhos de Morangos, e outros.

FAção hum polme de farinha desfeita em cerveja, ou vinho branco, huma gota de azeite, ou hum bocado de manteiga clarificada, e sal, e ao tempo de servir, deitem-lhe duas, ou tres claras de ovos batidas; passem por elle huns poucos de morangos, o frijão-se em manteiga de porco, depois de fritos, sirvão-se quentes pulverizados com assucar.

Fazem-se sonhos de varias cousas, além dos já mencionados, como são de marmelada, e outras frutas doces, postos entre obreas, e passados por hum polme: outros de varias qualidades de cremes, de massa real, e queijo mistu-

turado. Tambem se fazem de flor de sabugo, beldroegas, folhas de parra, &c. de aipo, e outros legumes, &c.

Pão de ló, ou bolo de Saboya.

DEitem em huma tigella vinte gemmas de ovos, e tanto assucar fino, como pezaráõ os ovos, casca de limão ralada, e flor de laranja de conserva, bata-se isto com duas colheres por espaço de meia hora; deitem-lhe depois as claras batidas de nevado, e depois de bem misturadas com as gemmas, vão deitando pouco, e pouco, e com cuidado, tanta farinha, quanto pezarão ametade dos ovos; depois deitem tudo em huma peça de cobre da figura que lhe parecer, untada primeiro por dentro com manteiga clarificada, e metta-se a cozer em hum forno com calor moderado, o tempo de hora e meia, ou duas horas; depois de cozido, e de boa côr, sirva-se assim mesmo ao natural; ou quando não cubra-se com huma giaça feita de assucar fino, clara de ovo, e çumo de limão.

Papelino.

FAção huma massa real, com hum arratel de farinha amassada com ovos, como para sonhos; depois de amassada, untem por dentro huma cassarola com manteiga clarificada, deitem-lhe a massa dentro, e metta-se a cozer no forno por espaço de duas horas; estando cozido, corte-se ao meio com a ponta de huma faca, e depois de estar em duas ametades, tiremlhe

lhe toda a massa crúa, unte-se por dentro com manteiga clarificada, pulverize-se com assucar fino, casca de limão, ou de laranja bem picada, ponhão hum bocado sobre o outro, untem-se de manteiga por fóra, cubrão-se de assucar, córem-se com a pá quente, e servirá para prato de entre-meio.

Crocante vidrado.

UNtem pela parte de fóra com manteiga huma cassarola redonda, cubra-se com huma folha de massa de crocante, recorte-se da fórma que quizerem, deitem assucar fino nos intrevallos, e metta-se a cozer no forno; em estando cozido, e vidrado, deixe-se esfriar, e quando se quizer mandar á meza, ponhão a cassarola sobre hum pouco de lume, para se despegar, tire-se com geito, fação hum fundo de massa de amendoas, com geléas de frutas, do tamanho do prato, em que ha de ir o crocante, ponha-se-lhe em cima, e sirva-se como os antecedentes.

Da mesma fórma se fazem crocantes com massa de folhado quebrado.

Crocantes de massa de amendoas.

EStenda-se hum bocado de massa de amendoas, corte-se em tiras, cubrão com ellas o fundo de qualquer fôrma redonda, já untada de manteiga clarificada, ponhão-lhe de roda huma borda da mesma massa, de fórma que fique tudo pegado, e em huma só peça, metta-se

se no forno a cozer com fogo moderado; depois de cozido, e frio, despegue-se com geito, como o antecedente, cubra-se com huma giaça branca, ou de outra qualquer côr, e sirva-se sobre hum fundo da mesma massa, guarnecido de geléas de frutas.

Tambem se podem servir untados de assucar em ponto, guarnecidos de grangêas de cores.

Bolos de Campiena.

FAção hum molde de papel grosso pelo feitio de caixa de hum manguito, unte-se de manteiga pela parte de dentro, e meia cheia de huma massa, como para brioches, feita de farinha, fermento de cerveja, ovos, manteiga, e casca de limão ralada; metta-se a cozer no forno por espaço de duas, ou tres horas; em estando cozido, tire-se-lhe o papel, unte-se com manteiga clarificada, e assucar em ponto, e sirva-se com grangêas de cores por cima.

Bolo de Caracol.

EStendido que seja hum bocado de massa folhada do comprimento da meza, corte-se em duas tiras da largura de seis dedos; ponhão no meio huma crema, ou nata á franchipana bem ligada, untem as bordas da massa com ovos batidos, e dobre-se pelo feitio de huma salchicha; e enrolado por fórma de caracol sobre huma folha de papel untada, doire-se, e metta-se a cozer no forno; estando cozido, e com boa côr, sirva-se pulverizado de assucar fino para prato de entre-meio.

Tambem se póde rechear de marmelada, ou de qualquer doce de fruta.

Bolo á Bernouille.

TOmem meia oitava de farinha, quatro ovos com suas claras, hum bocado de casca de limão picada, huma gota de agoa de flor, e amasse-se tudo com agoa simples, e depois de bem sovada, deixe-se descançar huma hora; estenda-se depois, cubra-se de manteiga, dobre-se, ou enrole-se, torne-se a estender, acabe-se como a massa folhada, e posta em figura redonda da grossura de huma pollegada, metta-se a cozer no forno, e sirva-se vidrada com assucar, e a pá quente.

Bolo á Magdalena.

AMassem hum arratel de farinha, oito ovos inteiros, tres quartas de assucar fino, hum arratel de manteiga, casca de limão, e flor de laranja picada, e agoa; depois de tudo amassado, e sovado, estenda-se, que fique da grossura de huma pollegada, ponha-se sobre papel manteigado, coza-se no forno, depois de cozido, sirva-se vidrado com assucar, e a pá quente.

Bolo á Poloneza.

DEesfação meio arratel de farinha em hum pouco de leite, e depois de bem desfeito, ajuntem-lhe meia duzia de ovos com suas claras, meio arratel de gordura de vacca derretida,

ca-

outro tanto de passas de Alicante picadas, huma gota de agoa ardente; tempere-se de sal, e huma pouca de semente de coentro pizada, e depois de tudo bem misturado, deite-se em huma cassarola untada por dentro com manteiga, e metta-se a cozer no forno por espaço de hora e meia; estando cozido, e com boa côr, sirva-se quente, pulverizado com assucar fino.

Bolo de amendoas.

TOmem meia oitava de farinha, quatro ovos com suas claras, hum bocadinho de manteiga, huma quarta de assucar fino, humas pedras de sal, seis onças de amendoas pizadas, amassem tudo junto, e em estando ligada, e de boa consistencia, formem o bolo, ponha-se sobre papel manteigado, e metta-se a cozer no forno com fogo moderado; depois de cozido, córado, e vidrado, sirva-se quando quizerem.

Bolo de queijo

PIzem em hum gral de pedra hum arratel de queijo de Alemtejo bem fresco, e bem molle, com outro tanto de manteiga fresca: depois de pizado ponha-se sobre a meza, ajuntem-lhe huma oitava de farinha, sinco, ou seis ovos, e amassem tudo janto; em estando a massa ligada, embrulhe-se em hum panno molhado por espaço de huma hora, tire-se depois, forme-se o bolo, deite-se, coza-se no forno, e sirva-se ao natural.

Bolos á Delfina.

TOmem hum bocado de massa real, desfaça-se em ovos, ajuntem-lhe meia duzia de biscoitos de amendoa, flor de laranja cuberta, e casca de limão ralada, e tudo em pó; formem depois os bolos do tamanho que quizerem, ponhão-se sobre huma folha de Flandres manteigada, mettão-se a cozer no forno com calor moderado; em estando cozidos, cubrão-se com huma giaça branca, e em esta estando secca, sirvão-se como os mais.

Bolo Flamengo.

PEguem em huma oitava de farinha, dois ovos frescos, meio arratel de manteiga, e humas pedras de sal, e amassem tudo com o leite, que for necessario, ajuntem-lhe hum bocadinho de fermento; em estando a massa ligada, e sovada, ponha-se sobre huma folha de papel, cubra-se com hum guardanapo quente, e deixe-se fermentar ao pé do lume sinco quartos de hora; depois forme-se o bolo, como de ordinario, ponha-se sobre papel manteigado, metta-se a cozer no forno; em estando cozido, coma-se quando quizerem. Como se fazem differentes entradas, e entre-meios, debaixo dos Titulos de pão deste, ou daquelle modo, direi nos Artigos seguintes a fórma de se fazerem, e as suas variedades.

Pão de créma para entre-meio.

CHapellado, e tirada toda a flor da codea de hum pão redondo de trinta réis, abra-se pela parte debaixo, tire-se-lhe todo o miolo, e deite-se de molho em leite, e assuçar por alguns minutos; depois tire-se para hum peneiro, e deixe-se escorrer; dahi façaõ huma créma de franchipana bem ligada, recheem o pão com ella, ponhão por baixo o bocado de codea, que tirárão, arrume-se no prato, em que ha de servir, com hum pouco da mesma créma por baixo, e por cima, seus filetes de casca de limão em symetria; pulverize-se de assucar ralado fino, metta-se a cozer no forno, e em estando cozido, giaçado, e de boa côr, sirva-se quente.

Pães sinhos á Delfina.

TIrada a flor da codea a huma duzia de merendeirinhos do tamanho de huma maçã, abrão-se pela parte debaixo, tire-se-lhe todo o miolo, deite-se por alguns instantes em leite, e assucar, fação hum recheio de natas, gemmas de ovos, assucar, casca de limão, e conserva de flor de laranja bem picada, recheem com isto os merendeiros, ponhão em cada hum o bocado de codea, que lhe tirárão, atem-se em cruz com hum barbante, e deitem-se a frigir em manteiga clarificada, em estando fritos, tire-se-lhe o barbante, pulverizem-se de assucar fino, passe-se-lhe a pá quente por cima, e depois de giaçados, e de boa côr, sirvão-se quentes para prato de entre-meio.

Pão

Pão de amendoas, e de pistaches.

PElladas em agoa quente hum arratel de amendoas, e meio de pistaches, deitem-se em agoa fria, escorrão-se depois em hum panno, enxuguem-se, pizem-se em hum gral de pedra, com humas poucas de claras de ovos; em estando pizadas, e reduzidas a massa, ajuntem-lhe hum bocado de cidrão, e casca de limão, tudo picado, hum arratel de assucar ralado, quinze gemmas de ovos frescos; misturem tudo muito bem, deitem-lhe as claras dos ovos batidas, e levantadas, untem depois hum prato com manteiga, ponhão-lhe tudo em cima, una-se de roda, pulverize-se de assucar fino, metta-se a cozer no forno com moderado calor, e depois de cozido, sirva-se giaçado, e bem córado.

Pão com presunto para huma entrada.

TIrada a flor da codea de hum pão redondo, e preparado, como os que acima temos dito, rechee-se de peitos de perdizes picados, e deitados em hum bom molho de essencia bem ligado, ponha-se-lhe por baixo o bocado de codea, que se lhe tirou, ate-se em cruz com hum barbante, deite-se em leite por alguns instantes, enfarinhe-se, e frija-se em manteiga de porco; depois de frito, e de boa côr, tire-se-lhe o cordel, ponha-se no seu prato, guarneça-se de molêjas lardeadas, e giaçadas, e de talhadas de presunto, e sirva-se com molho de essencia, e de bom gosto.

Pão com morilhas, e outras guarnições.

PRepado o pão, como acima dissemos, rechee-se de peitos de gallinha assados, e frija-se, como o antecedente; depois cortem as morilhas em duas ametades, lavem-se em duas, ou tres agoas, refoguem-se em hum pouco de azeite bom, e duas fatias de presunto; depois de refogadas, pulverizem-se com farinha, deitem-lhe meio copo de vinho branco, huma colher de substancia, tempere-se de pimenta, sal, huma capella de hervas finas, huma cebolinha cravejada, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, e tirada a gordura, liguem-se com hum pouco de culí, ponhão-se no seu prato com o pão frito no meio, e çumo de limão, e sirvão-se.

Servem-se outros pães, e com differentes guarnições, como trufas, musserões, ervilhas, pontas de espargo; e tambem com guarnição de mariscos, como são de ostras, de mexilhões, de camarões, e todos com seus molhos, e ragús diversos.

Pão em talhadas de melão.

TIrada a flor da codea de hum pão redondo, abra-se pelo fundo, tire-se-lhe o miolo, e rechee-se com hum salpicão de molêjas, trufas, cús de alcaxofras, e presunto, tudo cozido, e de bom gosto; ponha-se sobre o seu prato com hum pouco de culí, e queijo ralado por baixo, arrumem-lhe de roda, e com as pontas para ci-

cima, sinco, ou seis rabos de carneiro cozidos em huma bréza; enchão os intervallos de hum picado á créma com cebolinhas tambem cozidas; deitem por cima de tudo hum pouco de culí com manteiga derretida; pulverize-se de queijo Parmezão ralado, córe-se debaixo de huma tampa; escorra-se-lhe depois a gordura, e sirva-se com molho de essencia clara.

Pão em talhadas de melão para dias de peixe.

TIrada a flor da codea, e o miolo de hum pão, e passado por hum instante por manteiga córada, rechee-se com hum picado feito de peixe, e ponha-se no seu prato com hum pouco de culí por baixo; cubra-se com hum pouco do mesmo picado, arrumem-lhe em cima quatro salmonetes já cozidos, guarneção os intrevallos com cebolinhas cozidas, ou filetes de linguados, pingue-se de manteiga, e gemmas de ovos, cubra-se de pão ralado, e metta-se a córar no forno; em estando córado, escorra-se-lhe a manteiga, alimpe-se o prato de roda, e sirva-se com molho de culí, e guarnecido de mariscos do melhor gosto, ou conforme parecer.

CAPITULO XXIII.

Do Leite.

O Leite de vacca he o melhor, e o mais agradavel ao gosto. Nos Artigos, que se seguem, explicarei o uso, que delle se faz, e os varios modos de se preparar.

Créma de Pasteleiro.

DEite-se em huma cassarola tres, ou quatro mãos cheias de flor de farinha, desfaça-se com hum pouco de leite, ajuntem-lhe duzia e meia de ovos batidos, misture-se tudo; deitem-lhe depois canada e meia de leite, ou duas canadas, tempere-se de sal, canella inteira, e casca de limão; deitem-lhe meio arratel de manteiga clarificada, ponha-se ao lume, mexendo-se sempre, até estar ligada, e cozida, e com o cuidado de que se não pegue; depois tire-se do lume, deixe-se esfriar, e sirvão-se della para tortas, sonhos, e outros entre-meios, conforme lhe for necessario.

Créma queimada.

DEsfação em leite huma mão cheia de farinha, oito gemmas de ovos, e seis onças de assucar, passe-se depois pelo peneiro, tempere-se de sal, deitem-lhe hum páo de canella, e casca de limão; ponha-se ao lume, mexendo-se sempre, até se cozer pouco e pouco; em estando ligada, tire-se-lhe o limão, e a canella, deite-se em hum prato, pulverize-se de assucar fino, passem-lhe a pá quente por cima, e sirva-se para prato de entre-meio

Créma meringada.

FEita, e preparada a créma, como o antecedente, ponha-se no seu prato; batão as claras de nevado, como para biscoitos, deitem-lhe

du as,

duas, ou tres mãos cheias de assucar fino, misture-se muito bem, deite-se sôbre a créma, pulverize-se outra vez com assucar, metta-se em forno, com calor brando, e em estando córada, sirva-se quente.

Créma d' Delfina.

FEita a créma, e cozida com farinha, e assucar, como a créma queimada, misturem-lhe sete, ou oito claras batidas de nevado; ponha-se em hum prato, que fique de altura de hum dedo, arrumem-lhe em cima humas fatias muito delgadas de biscoitos de Saboia; cubrão-se com outra tanta créma; por cima desta outra camada de fatias do mesmo biscoito, e por cima destas outra camada de créma, e assim se irá continuando, até o prato estar cheio; pulverize-se por cima de assucar, e metta-se a cozer no forno; em estando cozida, e córada, sirva-se quente para entre-meio.

Créma de Aletria.

DEitem em agoa fervendo hum arratel de aletria, e em estando meia cozida, escorra-se pelo peneiro, e acabe-se de cozer em leite; estando cozida, engrossada, e secca, ajuntem-lhe gemmas de ovos, manteiga clarificada, assucar fino, casca de limão, flor de laranja de conserva, biscoito de amendoa, tudo picado, e bem misturado com claras batidas, deite-se no prato, que ha de servir, pulverize-se de assucar, metta-se a cozer no forno; em tendo boa côr, serve-se como as antecedentes.

Cré-

Créma á Italiana.

POnhão a ferver em huma cassarola huma canada de leite temperada com sal, semente de coentro, canella, casca de limão, e huma quarta de assucar; em fervendo, e reduzido a ametade, e quasi frio, coe-se por hum guardanapo com sete, ou oito gemmas de ovos, e duas, ou tres claras; depois de coado, deita-se em hum prato, ou em taças de porçolana, e coze-se em hum vaso com agoa fervendo; depois de cozido, pulveriza-se de assucar fino, passe-se-lhe a pá quente por cima; e sirva-se frio, se lhe parecer.

Créma de Abbadessas.

FErvido o leite, temperado, e coado com gemmas de ovos, como ultimamente dissemos no Artigo precedente, ajuntem-lhe biscoitos de amendoa, flor de laranja, duas onças de chocolate, tudo pizado, reduzido a pó, e bem misturado, deite-se em chicaras fundas de porçolana, cozão-se com sentido, como o antecedente; e sirvão-se como as antecedentes.

Créma de Pistaches.

FErvida, e temperada com sal, assucar, canella, e hum bocado de casca de limão, meia canada de leite; deixe-se quasi esfriar; ajuntem-lhe humas poucas de pistaches bem pizadas, passe-se com força duas vezes por hum guar-

guardanapo, deite-se depois no prato, em que ha de servir-se, coza-se como a de cima, e sirva-se guarnecida de pistaches de roda.

Créma de Morangos.

POstos os morangos ao lume em huma cassarola com assucar, e esmagados com a colher, deitem-se em leite, e gemmas de ovos, passem-se pelo peneiro, deitem-se no prato, coza-se como a precedente, e sirva-se guarnecida de morangos inteiros ao redor.

Créma de Groselhas, ou de Framboizes.

DEitadas as groselhas em huma cassarola com assucar esborrachão-se com a colher, e deixão-se ferver hum pouco; depois tirão-se, deitão-se em leite já fervido, e temperado como as dos morangos, e suas gemmas de ovos; coe-se por hum guardanapo, deite-se em hum prato, ou em chicaras da India, coza-se como está dito, e sirva-se como as mais.

Deste mesmo modo se fazem crémas com framboizes, ou agraço de uvas moscateis, de ginjas, de ameixas, de damascos, e de quaesquer outras frutas que quizerem.

Créma de Baunilhas, de Chocolate, e de Café.

POnhão a ferver tres quartilhos de leite temperado de sal, assucar, canella, e casca de limão; em estando reduzido a meia canada, pize-se a quantidade de baunilha necessaria, deite-

te-se no leite com oito gemmas de ovos, e duas, ou tres claras, passe-se tudo pelo peneiro, deite-se no seu prato, e faça-se cozer como os demais, e sirva-se do mesmo modo.

Assim mesmo se faz créma de chocolate; porém para se fazer a de café ferve-se este em leite, depois deixa-se assentar, e aclarar; dahi mistura-se este leite com outro temperado, e com gemmas de ovos, passe-se pelo peneiro, deita-se no prato, coze-se, e serve-se como as mais.

Créma aveludada.

TEmperada huma canada de leite com sal, assucar, semente de coentro secco, hum páo de canella, e de limão verde, ponha-se ao lume a ferver, até ficar em duas terças partes; em estando reduzido, e quasi frio, deitem-lhe duas, ou tres pelles de moellas de gallinha, passe-se duas, ou tres vezes por hum guardanapo, deite-se no prato, ponha-se sobre o lume, e com brazido por cima; e tanto que estiver quente, e coalhada, tire-se, deixe-se esfriar, e sirva-se fria.

Créma aveludada com amendoas.

PIzem, e molhem ao mesmo tempo com huma gota de leite huma quarta de amendoas depois de pelladas, e meia duzia dellas amargosas; depois de bem pizadas, e feitas em massa; desfação-se em leite fervido, temperado, e reduzido como o de cima; deitem-lhe duas, ou tres pelles de moellas de gallinhas, passe-se duas, ou tres vezes por hum guardanapo, e depois

de

de bem espremido, deite-se no seu prato, ponha-se sobre rescaldo, ou sobre huma cassarola cheia de agoa bem quente; em estando coalhada, sirva-se fria.

Deste mesmo modo se faz créma avelludada de pistaches.

Advertencia sobre a variedade das Crémas.

TOda a differença, que faço de todas estas crémas, se reduz a tres qualidades particulares, que são, a créma queimada, que leva ovos, e farinha; a créma á Italiana, que leva sómente ovos; e aveludada, que não leva nem ovos, nem farinha, a qual sendo temperada, e fervida com as flores, ou hervas, de que mais gostarem, ajunta-se-lhe depois de fria algumas gotas de coalho de cabrito, ou se lhe deita huma pitada de flor de cardos; e na falta destas cousas, deitem-lhes humas pelles de moellas de gallinhas; e passada por hum guardanapo duas, ou tres vezes, e bem espremida com a colher, deita-se em prato, ou seladeira, em chicaras, ou em qualquer outro vazo, ponha-se ao pé do lume, ou sobre cassarolas de agoa bem quente, e em estando coalhada, e fria, sirva-se, como acima tenho dito.

Créma ligeira, e branca.

TEmpere-se huma canada de leite com sal, e assucar, e ponha-se a ferver; em estando reduzido ás duas terças partes, tire-se do lume, deitem-lhe tres claras de ovos bem batidas, tornem a pôr a cassarola sobre o fogo, bata-se sempre com as varas, e em se lhe dando tres, ou quatro fervuras, deite-se logo ao seu prato, deixe-se esfriar, borrife-se depois com agoa de flor de laranja, pulverize-se de assucar fino, e mande-se á meza.

Créma virgem.

BAtidas de nevado quatro, ou sinco claras de ovos, misturem-se com leite temperado com sal, assucar, e agoa de flor de laranja; deite-se depois em hum prato, e ponha-se a cozer sobre huma cassarola cheia de agoa; cubra-se com a sua tampa, deite-se-lhe lume em cima; e em estando coalhada, e doirada com assucar, e a pá quente, sirva-se fria, ou quente, se quizerem.

Créma batida.

DEite-se em hum alguidar huma canada de leite de vacca bom, com meio arratel de assucar peneirado, e fino, huma colherinha de agoa de flor de laranja, e batido sobre a borda com hum mólho de varinhas, ajuntem-lhes tanto, como huma avelã de gomma adragante em pó; e continuando sempre a bater, e levan-

tando escuma, deite-se com a escumadeira dentro do peneiro, com hum prato por baixo: assim se irá continuando, até se acabar o leite, e concertado com geito com a escumadeira, sirva-se com a fruta no ultimo serviço.

Outra créma batida com Morangos.

LImpos, e lavados meio alcatruz de morangos, deitem-se em huma cassarola com tres, ou quatro onças de assucar fino, esmaguem-se muito bem com huma colher de páo, passe-se esta massa pelo peneiro, e misturada, e batida segunda vez com a escuma do leite, em estando tudo incorporado, sirva-se com a fruta, como a precedente.

Da mesma fórma se faz créma com groselhas, e framboizes.

Créma á Suissa,

DEitem em huma cassarola huma garrafa de vinho branco, ou do Rheno, huma quarta de assucar, hum bocado de casca de limão verde, canella inteira, duas duzias de grãos de semente de coentro, e deixe-se ferver pouco e pouco quatro, ou sinco minutos; em estando reduzido a duas terças partes, passe-se pelo peneiro com seis gemmas de ovos, e huma pouca de farinha dissolvida; deite-se em hum prato, e ponha-se a cozer sobre huma cassarola cheia de agoa fervendo; tape-se, deitem-lhe hum pouco de lume em cima; em estando coalhado, deixe-se esfriar, e sirva-se para prato de entremeio.

O mesmo se póde fazer com agoa, com vinho de Madeira, ou de Malaga, ou com qualquer outro que quizerem.

CAPITULO XXIV.

Dos Molhos, e Ragús.

FAzem-se molhos, e ragús de muitas qualidades. Nos Artigos seguintes direi a differença, que ha entre elles, e a fórma de se fazerem.

Molho de Presunto.

GUarneção o fundo de huma cassarola com fatias de presunto; ponha-se no lume a suar por ambas as bandas, e em principiando a pegar-se, deitem-lhe hum pouco de vinho branco, huma colher de substancia, tempere-se de pimenta, huma capella de hervas finas, huma cebolinha com dois cravos; e em estando reduzido a ametade, ajuntem-lhe meia colher de culí de vitella, e deixe-se ferver mais hum pouco; passe-se depois pelo peneiro, e sirvão-se delle para empadas, tortas, guizados, e para tudo mais que for necessario.

Molho á Robert.

TOmem quatro cebolas, cortem-se em rodas, ou em dados, refoguem-se em toucinho, ou em manteiga derretida, e em principiando a córar-se, deitem-lhe substancia, e culí de vitella, temperem-se de sal, e pimenta, e deixem-

se

se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, sopre-se-lhe a gordura, deitem-lhe duas colherinhas de mostarda, e sirva para tudo aquillo que for necessario.

Molho á Hespanhola.

GUarneção huma cassarola com pranchas de vitella, e fatias de presunto; huma perdiz, e duas raizes; ponha-se no lume a suar pouco e pouco; em se pegando, deitem-lhe huma gota de caldo, meia garrafa de vinho branco já fervido, huma colher de culi, tempere-se de pimenta, semente de coentro, dentes de alho, huma capella de salsa, hervas finas, cebola cravejada, azeite bom, e deixe-se ferver pouco e pouco por espaço de duas horas; ajuntem-lhe depois duas rodas de limão, e estando reduzido, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e servirá para o que for necessario.

Molho á Ingleza.

DEitem em huma cassarola essencia clara, huma enxova picada, alcaparras miudas, duas cebolinhas inteiras, e hum bocado de manteiga fresca, e posta sobre o lume, e mexendo-se sempre, até estar ligado, ajuntem-lhe duas gemmas de ovos duros picadas sobre hum panno, e çumo de limão. Este molho serve para caça cozida, assada, ou como parecer.

Mo-

Molho á Hollandeza.

PUlverizem de farinha hum bom bocado de manteiga fresca, deite-se em huma cassarola com meia colher de caldo, ajuntem-lhe huma enxova picada, salsa fervida, tempere-se de sal, pimenta, ponha-se ao lume, mexendo-se sempre, até estar ligado; depois deite-se-lhe çumo de limão. Este molho serve para qualquer caça, ou peixe.

Molho á Alemã.

REfoguem em manteiga córada presunto, trufas, cucumélos, cebolinhas, salsa, hum dente de alho, tudo picado; depois disto refogado, deitem-lhe huma colher de caldo, tempere-se de pimenta, e huma folha de louro, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido o caldo, ligue-se com duas gemmas de ovos, e hum bocado de manteiga, e deitem-lhe humas poucas de pistaches, e huns poucos de pinhões. Este molho serve para frangos, ou para qualquer caça que quizerem.

Molho á Moscovita.

DEitem em huma cassarola huma colher de essencia de presunto, meia mão cheia de passas de Corintho, pepinos de conserva em filetes, duas rodas de limão sem casca, e posto ao lume, ajuntem-lhe pimenta, e hum bocado de manteiga; em estando ligado, sirvão-se delle para o que quizerem.

Mas-

Molho á Provençal.

PIquem duas enxovas, trufas, cucumélos, cebolinha, salsa, e refoguem tudo em azeite; em estando refogado, deitem-lhe hum copo de vinho branco, dois dentes de alho, pimenta, meia folha de louro, e duas fatias de limão; em fervendo, ajuntem-lhe huma colher de culí de vitella, e de presunto; e em estando de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e sirva-se com çumo de limão em tudo o que for necessario.

Molhos picantes.

DEite-se em huma cassarola meio copo de vinagre, dois dentes de alho, humas rodas de cebola, mangericão secco, huma folha de louro, salsa inteira, duas fatias de limão sem casca, sal, pimenta, e ponha-se a ferver; em fervendo hum instante, ajuntem-lhe huma colher de substancia, meia de culí, e deixe-se ir fervendo pouco e pouco; em estando reduzido, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro; e sirva para lebres, veado, e toda a caça brava que quizerem.

Molho á Gasconha.

COrtem huma cebola em fatias delgadas, e refogue-se em azeite; depois de refogada, deitem-lhe essencia de presunto, huma capella de salsa, cebolinha, dois cravos, hervas finas, duas fatias de limão sem casca, quatro dentes de alho, e deixe-se ferver pouco e pouco; es-

tando reduzido, e de bom gosto, sopre-se-lhe o azeite, passe se pelo peneiro, e sirva para o que for necessario.

Molho á Alemôa para veado.

DEitem em huma cassarola huma garrafa de vinho, e outro tanto de vinagre, ajuntem-lhe assucar, canella, duas fatias de limão, e ponha-se a ferver até estar reduzido a ametade; e tendo cozido humas ginjas, ou ameixas em hum pouco de assucar, misture-se no molho, passe-se pelo peneiro, e servirá para veado, bico gamo, lebre, e toda a mais caça brava.

Molho á Tudesca.

PIzem em gral de pedra rabos de cebolinhas, e trigo verde, mas huma cousa, e outra já entezado; ajuntem-lhe huma mão cheia de azedas, huma codea de pão torrada, e molhada em vinagre; em estando tudo bem pizado, dissolva-se em huma cassarola com meia garrafa de vinho do Rheno; tempere-se com assucar, e sal, ponha-se ao lume, e mexendo-se sempre com a colher, deixe-se ferver hum instante; passe-se depois pelo peneiro, e servirá para caça como o antecedente.

Molho á Romana.

GUarneção o fundo de huma cassarola com pranchas de vitella, de presunto, raizes, cebolas em rodas, e ponha-se ao lume a' suar

pou-

pouco e pouco; em a substancia se pegando, deitem-lhe hum copo de vinho branco, duas colheres de caldo, ajuntem-lhe aipo, quatro chalotas, dois dentes de alhos, semente de coentro, duas rodas de limão sem casca; tempere-se de sal, pimenta, dois cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, ligue-se com hum pouco de culí, e tendo bom gosto, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro; e sirva para o que for necessario.

Molho á Tolozana.

DEitem em huma cassarola em lugar de culí huma colher de molho á Romana, ajuntem-lhe hum bom bocado de manteiga fresca pulverizada de farinha, salsa, e cerefolio entezado, e picado fino; ponha-se ao lume, e mexendo-se sempre com a colher até estar ligado, e de bom gosto, sirva para frangos, capões, e para tudo o mais que for necessario.

Molho de Arlequim.

TOme-se hum bocado de presunto cozido, peito de gallinha assado, pepino marinado, gemmas de ovos duros, huma enxova, duas chalotas, salsa entezada, corte-se tudo igual, e que fique do tamanho de cabeças de alfinetes; deite-se em hum restorão, ou em essencia clara com çumo de limão, e sirva para entradas de bréza, de espeto, e para tudo o mais que quizerem.

Molho do Conde de Saxonia

GUarneça-se o fundo de huma cassarola com pranchas de vitella, e de presunto, raizes, e cebolas em rodas, ponha-se ao lume, e em tendo suado, e estando pegado no fundo, deitem-lhe hum copo de vinho branco, e duas colheres de caldo; tempere-se com pimenta, huma capella de salsa, dois dentes de alhos, huma cebolinha com dois cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozido, e reduzido o molho, tire-se lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, leve-se outra vez ao lume com salsa, estragão, e ortelá, entezado tudo, e picado fino, e çumo de limão. Este molho serve para toda a qualidade de entradas, como a precedente.

Molho do Duque de Nevers.

COrtem em dados duas fatias de presunto, duas raizes, huma cebola, dois dentes de alho, e refogue-se tudo em toucinho derretido; depois de refogado, deitem-lhe huma colher de caldo, outra de culí, huma gota de vinagre de estragão, e deixe-se ferver pouco o pouco; em estando cozido, e reduzido, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e sirva para o que quizerem.

Molho do Almirante.

POnha-se ao lume huma cassarola com hum pouco de restorão, ou essencia clara, enxova picada, alcaparras miudas, seis rocambolas,

pi-

pimenta pizada, noz noscada ralada, hum bocado de manteiga, pulverizado de farinha, e mexa-se até estar ligado; e estando de bom gosto, sirva para o que quizerem com çumo de agraço, ou de limão.

Molho de Princeza.

PIquem muito miudo trufas, cucumélos, salsa, e cebolinha, e refoguem tudo em manteiga, e presunto, e huma folha de louro; estando refogado, deitem-lhe meio copo de vinho branco, huma colher de caldo, hum pouco de culí; tempere-se de sal, e pimenta, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, tirem a gordura, o louro, e o presunto, ligue-se com tres gemmas de ovos desfeitas em limão, e caldo; e tendo bom gosto, sirvão-se delle para o que for conveniente, e conforme quizerem.

Molho de Aspic picante.

DEitem em huma cassarola bocados de vitella, e de presunto, caldo sufficiente, meio quartilho de vinho branco, huma capella de salsa, e hervas finas, hum raminho de ortelá, semente de coentro, dois cravos, macís, gengibre, dentes de alho, quatro chalotas, sal, pimenta, fatias de limão sem casca, duas colherinhas de azeite fino, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, deitem-lhe meio copo de vinagre bom, e branco, e deixe-se ferver; em fervendo, tire-se-lhe o azeite, ligue-se com meia colher de culí, passe-se pelo pe-

nei-

neiro; e tendo bom gosto, sirvão-se delle para o que quizerem.

Molho verde picante.

REfoguem em toucinho derretido huns bocados de vitella, e de presunto, pulverizados de farinha; depois de refogados, deitem-lhes hum copo de vinho branco, duas colheres de caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco; pizem depois salsa, cerefolio, estragão, ortelã, rabos de cebolinha, e espremão tudo com çumo de limão, tirado o succo verde, desfaça-se com quatro gemmas de ovos, ligue-se com isto o molho, passe-se pelo peneiro; e tendo bom gosto, sirvão-se delle para frangos, vitella, cordeiro, cabrito, e para tudo o que for tenro.

Outro molho verde, mas frio.

PIzem em hum gral de pedra cerefolio, pimpinella, estragão, ortelã, beldroegas, cebolinha verde, de cada hum, segundo a sua força; em estando pizado, desfação tudo em azeite fino, meio dente de alho picado, sal, pimenta, huma gota de agoa, vinagre, duas colherinhas de mostarda; misture-se tudo, e tendo bom gosto, sirva-se á parte em huma salseira.

Molho de Remolada.

PIquem muito miudo huma enxova, cebolinhas, salsa, dois dentes de alho, passem-se por hum pouco de azeite em huma cassarola ao

ao lume; deitem-lhe depois hum pouco de vinagre, e meia colher de culí, sal, pimenta, huma capella de salsa, louro, dois cravos, e deixem ferver tudo hum instante; tire-se do lume, tirem a capella, o azeite, e o louro, deitem-lhe mostarda, e tendo bom gosto, sirvão-se delle para assados nas grelhas, e no espeto, e segundo precizarem.

Molho de Remolada frio.

PIquem duas enxovas, alcaparras, cebolinhas, salsa, e meio dente de alho, pize-se depois muito bem; em estando pizado, desfaça-se em azeite fino, mostarda, e vinagre, temperado de sal, e pimenta, e sirva-se á parte em huma salseira.

Este molho serve para perdizes, gallinhas, capões assados no espeto, ou nas grelhas, como fica dito.

Molho de Laranja.

DEitem em huma cassarola huma colher de culí de vitella, e de presunto, ajuntem-lhe hum bocado de manteiga fresca, alguns filetes de casca de laranja, e o çumo dellas espremidas; tempere-se de pimenta, e em estando ligado, sirva para patos, e marrecas assadas, &c.

Mo-

Molho para Salmis.

ASsadas duas, ou tres gallinholas, tirem-lhes os peitos, e as coxas; ponhão de parte as moellas, e pizem os ossos, tripas, e figados, depois de muito bem pizado, desfaça-se em vinho tinto, e hum pouco de restorão, e deixe-se ferver temperado com sal, pimenta, e huma folha de louro; em estando reduzido, passe-se pelo peneiro, mettão-lhe dentro os quartos das gallinholas com filetes, e çumo de laranjas azedas; em estando quentes, mas que não fervão, sirva para patos, marrecas, maçaricos, tarambollas, narcejas, tordos, e outros passaros, guarnecidos com bocados de miolo de pão frito.

Molho de Marfim.

REfoguem por hum instante em toucinho derretido huns bocados de vitella, e de presunto, depois deitem-lhe hum copo de vinho branco, duas colheres de caldo, dois dentes de alho, huma capella de salsa, e hervas finas, dois cravos, sal, piménta, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozido, passe-se pelo peneiro com miolo de pão ensopado em leite, quatro gemmas de ovos pizadas, e hum pouco de leite reduzido; e posto a aquentar, e sem que ferva, servirá para frangos, pombinhos, e para tudo o mais que for necessario.

Molho á Bexaméla.

CORtem em dados grandes huns bocados de vitella, e de presunto, duas raizes, e huma cebola; passem tudo pelo fogo em huma cassarola, com toucinho derretido, e hum bocado de manteiga pulverizada de farinha; deitem-lhe depois restorão, e leite de vacca reduzido, sal, pimenta, hum dente de alho, huma cebolinha cravejada, hervas finas, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozido, e reduzido, passe-se pelo peneiro, e sirvão-se deste molho para filetes de caça assada, legumes, e outras guarnições.

Molho doce.

DEitem a ferver em huma cassarola hum quartilho de vinho tinto, e assucar em pedra, dois cravos, canella, hum bocado de casca de limão verde, huma pouca de semente de coentro, e deixe-se cozer pouco e pouco; estando reduzido a duas terças partes, passe-se pelo peneiro, e sirva-se á parte em salseiras, para lingoas assadas, lebres, laparos, ou qualquer outra caça brava.

Molho á Condé.

PIzem em gral de pedra duas alfaces, salsa bem verde, e deite-se a ferver em agoa, passe-se para huma cassarola com dois dentes de alho, huma colher de caldo, e restorão, e deixe-se ferver pouco e pouco, estando reduzido, pas-

passe-se pelo peneiro, ajuntem-lhe hum bocado de manteiga, tres, ou quatro gemmas de ovos picadas, e estando ligado, e de bom gosto, sirva-se com çumo de limão naquillo que parecer.

Molho de Chalotas.

PIquem sinco, ou seis chalotas, deitem-se em huma cassarola com substancia de vacca, ou de vitella, sal, pimenta, e çumo de limão, e ponha-se ao lume a aquentar, e sem que ferva, servirá para vitella, vacca, e carneiro assado, e costellas assadas nas grelhas.

Tambem em lugar de substancia, podem deitar as chalotas em huma essencia clara.

Molho de salsa.

DEitem em huma cassarola meia colher de caldo, hum pouco de culí, huma enxova, salsa entezada, e picada miuda, huma gota de vinagre, hum bocado de manteiga, e pimenta; e posta ao lume, e mexendo-se sempre até estar ligado, servirá para toda a qualidade de caça, ou de peixe, que melhor parecer.

Molho de pobres.

DEitem em huma tigela, ou em huma salseira, cebolinha picada, sal, pimenta, e agoa, e sirva-se frio.

Tambem podem picar humas chalotas, deitallas em huma cassarola com agoa, sal, pimenta, e çumo de limão, e posto a aquentar, e sem que ferva, servir-se quente.

Po-

Podem tambem pizar cebolas, dois dentes de alho, chalotas; desfação tudo em huma gota de agoa, e vinho branco; ponha-se a ferver temperado de sal, e pimenta, ajuntem-lhe çumo de laranja azeda, coe-se por hum panno, e sirva no que parecer.

Molho de pobres com azeite.

PIquem duas cebolinhas verdes, e huma pouca de salsa, deite-se em huma tigela com sal, pimenta, azeite, e vinagre, e sirva-se frio.

Molhos para dias de peixe.

TOdos os molhos, e ragús de legumes, e mariscos, que se fizerem para os dias de peixe, se devem molhar com caldo, substancia, e culí proprios do dia, e temperarem-se, e acabarem-se, como os molhos da carne, como acima temos dito.

Ragú de trufas.

PElladas, e cortadas as trufas em fatias delgadas, refoguem-se com huma fatia de presunto, e toucinho derretido; depois deitem-lhe caldo, meio copo de vinho branco, huma capella, e huma cebolinha com dois cravos, e pimenta, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidas, e sem gordura; deitem-lhe huma colher de culí, e sirvão para guarnições de qualquer entrada.

Pa-

Ragú de presunto.

CORtem de hum mesmo tamanho, e bem iguaes, seis fatias de presunto, deitem-se duas horas de molho em agoa, enxuguem-se muito bem, e ponhão-se a suar em toucinho derretido; em estando córadas de ambas as bandas, tirem-se fóra, deitem no que ficou pegado no fundo da cassarola hum pouco de vinho branco, e hum pouco de culí, dem-lhe quatro fervuras, ajuntem-lhe pimenta, e huma gota de vinagre, tire-se-lhe a gordura, passa-se pelo peneiro; e sirva para guarnição de entrada.

Ragú de molejas.

DEitem de molho humas molejas de cordeiro, ou de vitella; entezem-se, e refoguem-se depois em toucinho derretido, e huma fatia de presunto, pulverizem-se de farinha, deitem-lhe hum pouco de caldo, e de substancia, pimenta, huma capella de salsa, e hervas finas, huma cebolinha com dois cravos, e deixem-se cozer; em estando cozidas, ajuntem-lhe humas cristas, e cús de alcaxofras; ligue-se depois tudo com hum pouco de culí, tire-se-lhe a gordura, e sirva com çumo de limão para guarnecer empadas, tortas, ou qualquer entrada que quizerem.

Ra-

Ragú de ovinhos, e grãos de gallo.

ENtezem em agoa quente hum pratinho de grãos de gallo, e de ovinhos de gallinhas; deitem-se depois de entezados em agoa fria, tirem-lhe as pelles, deitem-se em huma essencia de presunto, e deixem-se ferver nella hum instante; em tendo bom gosto, tire-se do lume, deitem-lhe o çumo de hum limão, e sirva como os antecedentes para guarnição.

Ragú de cristas.

ESCaldem, e pellem duas duzias de cristas, e ponhão-se a cozer em hum branco; estando cozidas, deitem-se em essencia de presunto, dem-lhe quatro fervuras nella, tirem-se, deitem-lhe o çumo de hum limão, e sirva como os precedentes.

Todos os ragús de molejas, de ovinhos, cristas, e outros varios, cozidos em hum branco, molhados em caldo, e ligados com gemmas de ovos, leite, e çumo de limão, servem para entre-meios.

Ragú de salpicão.

COrtem em dados molejas, presunto, trufas, cús de alcaxofras, cucumélos, pulverize-se de farinha, e refoguem-se em manteiga; depois de refogado tudo, deitem-lhe huma pouca de substancia, e vinho branco, huma capella de salsa, e hervas finas; hum dente de alho, sal,

e pimenta, deixe-se cozer; em estando cozido, ajuntem-lhe huns figados cortados em dados, e entezados; e reduzido que seja o molho, tire-se-lhe a gordura, e sirva para tudo o que quizerem.

Tambem se póde ligar com gemmas de ovos, leite, e çumo de limão.

Ragú de Ostras.

DEsfação duas enxovas em huma pouca de manteiga, ou toucinho derretido; deitem-lhe depois de desfeitas meio copo de vinho branco, e meia colher de substancia, tempere-se de pimenta, huma capella, e huma cebolinha com dois cravos da India; deixe-se reduzir, ligue-se depois com hum pouco de culí, ajuntem-lhe duas, ou tres duzias de ostras entezadas, e aparadas, ponha-se sobre o lume, e sem que ferva, e de bom gosto, servirá para varias guarnições.

Ragú de Camarões.

COzidos os camarões, e esburgados os rabos, refoguem-se em toucinho derretido com fatias de trufas, musserões, e hum bocado de presunto; em estando tudo refogado, deitem-lhe huma colher de substancia, temperem-se, e deixem-se cozer; em estando cozidos, liguem-se com hum pouco de culí de camarões; e acabado, e de bom gosto, sirva para o que quizerem.

Ra-

Ragú de Mexilhões.

ABertos sobre o lume, e descascados os mexilhões, guarde-se huma pouca da sua propria agoa; refoguem á parte trufas, e cucumélos em manteiga derretida, ou em toucinho, temperadas com pimenta, huma capella de salsa, e hervas finas; deitem-lhe depois de refogados huma gota de vinho branco, e substancia, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduzido o molho, ligue-se com hum culí de vitella, e de presunto, deite-lhe os mexilhões com a sua agoa; e tendo bom gosto, e sem que ferva, sirva este ragú para todas as entradas com mexilhões.

Ragú de Mariscos por differentes modos.

DEve-se advertir, que sem embargo destes ragús de mariscos servirem para guarnições de entradas, tambem servem para pratos de entre-meio com ametade de huma codea de páo no meio. Além disto tambem servem com molho branco ligado com gemmas de ovos, tanto para dias de carne, como para dias de peixe; com a differença, que em lugar de toucinho, e culí de carne, sirvão-se de manteiga, ou de azeite, e molhem-se com substancia, e culí magros.

Ragú de Alcaxofras.

TOmem meia duzia de alcaxofras, cortem-se em quartos, aparem-se, entezem-se, e deitem-se a cozer em huma bréza, estando cozi-

zidas, mettão-se em huma essencia de presunto, dem-lhe quatro fervuras, liguem-se com hum pouco de culí, e sirvão para guarnições de entradas.

Tambem se podem fazer brancas, pulverizadas com farinha, cozidas em caldo, e ligadas com ovos, e leite, e desta fórma servirem para entre meio.

Ragú de Ervilhas.

REfoguem as ervilhas em toucinho derretido, ou em manteiga; depois de refogadas, deitem-lhes huma pouca de substancia, huma capella de salsa, huma cebolinha com dois cravos; e deixem-se cozer, estando cozidas, tirem-lhe a gordura, liguem-se com hum culí de vitella, e de presunto; e tendo bom gosto, serviráõ para guarnições de entradas com çumo de limão.

Ragú de Feijões.

EScolhão os mais tenros, e os mais verdes, quebrem-lhes as pontas, e cozão-se em agoa simples; depois de cozidos, refoguem-se em manteiga com cebolinha, e salsa picada, temperados de sal, e pimenta; em estando refogados, molhem-se com substancia, liguem-se depois com culí de vitella, e de presunto, e sirvão para guarnições de entradas.

Ragú de Espargos.

COrtem os espargos em bocados iguaes, entezem-se, passem-se depois por manteiga, com huma fatia de presunto, e pulverizados de farinha; deitem-lhe depois huma pouca de substancia, temperem-se de sal, e pimenta, e huma capella de salsa, e deixem-se ferver hum instante; em estando cozidos, tire-se-lhe a manteiga, a capella, e o presunto, liguem-se com culi, e limão, e tendo bom gosto, sirvão para guarnições de qualquer entrada.

Ragú de Espinafres.

LAvadas, e cozidas em agoa simples as folhas dos espinafres, pizadas, e bem espremidas, refoguem-se em manteiga, ou em toucinho derretido; depois de refogadas, deitem-lhes huma essencia de bom gosto, ou quando não, molhem-se com huma bexaméla; depois ligue-se com gemmas de ovos, e servirá por baixo de entradas, lardeadas de presunto, e de tudo o que for conveniente.

Ragú de pepinos.

PEllados, e cortados em dados os pepinos, e duas cebolas, marinem-se em vinagre, e sal, depois espremão-se em hum panno; refoguem-se em manteiga córada, e huma fatia de presunto; depois de refogados, molhem-se com substancia, temperem-se, e deixem-se cozer; es-

tando cozidos, tire-se-lhes a gordura, liguem-se com culí de vitella, e sirvão para todas a entradas de bréza, de espeto, ou lardeados.

Ragú de Couve flor.

PArtão-se as couves em bocados, tirem-lhes as pelles, e ponhão-se a cozer em agoa com sal, farinha, e hum bocado de toucinho, ou de manteiga; estando cozidas, arrumem-se de roda de qualquer peça de carne com essencia, e hum bocado de manteiga ligada por cima.

Ragú de repolhos, e Couves lombardas.

COrtados os repolhos em quartos, entezem-se em agoa, espremão-se, atem-se com barbante, e cozão-se em huma meia bréza ligeira; depois de cozidos, escorrão-se, arrumem-se de roda de qualquer caça, ou peça da carne, e sirvão-se com essencia por cima.

Tambem se servem recheados com picados, e varias guarnições no meio. E tambem cozidos com peças de carne de porco, chouriços, salchichas, presunto, com molho claro em cima, e são excellentes.

Ragú de Chicorias.

LAvadas muito bem as chicorias, e entezadas, espremão-se, atem-se com barbante, e cozão-se em huma bréza ligeira; cozidas, escorrão-se, cortem-se em bocados iguaes, deitem-se em huma boa essencia, e deixem-se fer-

ver

ver hum instante, ajuntando-lhe chalota picada, e depois çumo de limão, e servem para guarnecer entradas.

Ragú branco de Chicoria.

ENtezadas as chicorias, e depois cozidas em huma bréza, escorrem-se, cortão-se em bocados iguaes, deitão-se a ferver por hum instante em hum molho á bexaméla; ligue-se depois com gemmas de ovos, e estando com bom gosto, servem para varias entradas, e tambem para entre-meios com ovos escalfados por cima.

Ragú de Alfaces, e de Aipos.

OS ragús de alfaces, ou de aipos, fazem-se como os das chicorias, e servem para guarnições de entrada, e de entre-meios. Tambem se servem recheadas, cozidas em bréza, e fritas á basilica.

Ragú branco de Cardos.

COzidos os cardos em hum caldo branco, como os antecedentes, escorrem-se depois, deitão-se em huma bexaméla de bom gosto, dem-lhe quatro fervuras nella, liguem-se depois com gemmas de ovos, noz noscada, e hum golpe de vinagre branco, e sirvão para entre-meio.

Ragú de Cardos.

COrtem-se huns pés de cardos em bocados iguaes, fervão-se em agoa com huma gota de vinagre, deitem-se depois em agoa fria, alimpem-se dos fios, deitem-se depois a cozer em hum branco com manteiga, ou gordura de vacca, e rodas de limão, em estando cozidos, escorrão-se, e deitem-se por hum instante a ferver em huma boa essencia; depois ajuntem-lhe hum bocadinho de manteiga, hum golpe de vinagre, e sirvão para entrada como as mais.

Ragú de azedas.

LAvadas, e amortecidas as azedas em agoa, escorra-se por hum peneiro, pinguem-se, e refoguem em manteiga huma cebolinha picada; depois desta refogada, deitem-lhe dentro as azedas, e huma pouca de essencia, e deixem-nas ferver hum instante; estando de bom gosto, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, e sirvão-se por baixo de qualquer entrada, ou para entre-meios com ovos por cima.

Ragú de Perrexil, e outros Legumes.

DEitem as folhas do perrexil de molho, depois passem-se por agoa fervendo, para se lhe tirar o sal, e o vinagre, espremão-se, e ponhão-se a ferver por hum instante em huma pouca de substancia; estando cozidas, liguem-se com culí de vitella, e de presunto, e sirvão para guarnições de entradas.

Os pepinos, feijões verdes, e outros legumes de conserva, servem-se pelo mesmo modo.

Ragú de Nabos.

COrtem-se os nabos em bocados iguaes, fervão-se em agoa por hum instante, escorrão-se, passem-se pelo lume em huma cassarola com manteiga, ou toucinho derretido, e hum bocado de presunto; pulverizem-se com farinha, deitem-lhe huma pouca de substancia; tempe-rem-se de sal, e pimenta, huma capella, e huma cebola com dois cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozidos, tire-se-lhe a capella, e a gordura, liguem-se com culí; e tendo bom gosto, sirvão para terrinas, e guarnições de entradas.

Ragú de Castanhas.

TOmem meio cento de castanhas verdes, descasquem-se, pellem-se em agoa fervendo, acabem de se cozer em vinho branco, e caldo, ou substancia; estando cozidas, e inteiras, liguem-se com hum culí de presunto, ou de vitella; e tendo bom gosto, sirvão para terrinas, e outras entradas: e tambem lhe podem ajuntar salchichas.

Ragú de Azeitonas.

PEguem em hum cento de azeitonas, tirem-lhes os caroços por fórma que pareção inteiras, deitem-se a entezar em agoa, escorrão-se,

e ponhão-se a ferver hum instante em culí de vitella, com huma enxova picada, huma capella, e vinho branco; depois de ferverem quanto baste, tire-se-lhes a capella, e tendo bom gosto, sirvão para entradas de tordos, gallinholas, ou qualquer peça de caça.

CAPITULO XXV.

Das substancias, Essencias, e Culís, tanto de Carne, como de Peixe Mariscos, e Legumes.

Substancia de carne.

GUarneção o fundo de huma cassarola com hum pouco de toucinho, e cebolas em rodas, arrumem-lhe em cima pranchas de vacca, ou de vitella cortadas delgadas, e batidas entre dois pannos; algumas raizes, como paneis, e cenouras, e ponha-se ao lume a suar pouco e pouco, deitando-lhe de quando em quando humas gotas de caldo para que se não queime; em estando sufficientemente pegado, deite-se-lhe caldo, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando cozida a carne, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e depois de descançar, e estar clara, serve para sopas, ragús, e outros molhos.

Sub-

Substancia de Peixes.

C Ortem em rodas meia duzia de cebolas, quatro paneis, e cenouras, refoguem-se em manteiga, e em as cebolas estando córadas, como convém, deitem-lhe caldo de peixe, ou de raizes, e ajuntem-lhe algum ruivo, charroco, ou fragmentos de outros peixes; estando tudo cozido, temperado, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, deixe-se descançar, e sirva para sopas, ragús, e molhos.

Restorão.

A Rrumem no fundo de huma panella tres, ou quatro arrateis de vitella, fatias de presunto, huma gallinha em quartos, duas raizes, duas cebolas, huns dentes de alhos, huma capella de salsa, e hervas finas, dois cravos da India, hum pouco de toucinho derretido, e huma gota de azeite bom; cubra-se a panella, e ponha-se sobre lume vivo, e em a carne estando refeita, e teza; deitem-lhe caldo sufficiente, escume-se, e deixe-se ferver pouco e pouco quatro horas; estando reduzido, e de bom gosto passe-se pelo peneiro, e tirada a gordura, sirva para dar alma a varios ragús, e molhos.

Restorão para dias de peixe.

D Eite-se hum bocado de manteiga em huma marmita, ou panella, ponhão em cima rodas de cebolas, postas de peixe bom, quatro

la-

lagostinhas machucadas, raizes, huma capella de salsa, e hervas finas; huma cabeça de alhos, dois, ou tres cravos da India, e deixe-se suar por meia hora em lume brando; passe-se depois para lume mais forte, e em principiando a pegar-se, deitem-lhe hum copo de vinho branco, e outro de caldo magro, que seja bom, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando reduzido, e de bom gosto, passe-se pelo peneiro, e sirva para todos os molhos, e ragús que quizerem.

Culi ordinario.

GUarneção o fundo de huma cassarola com pranchas de vitella, e duas fatias de presunto, algumas raizes, e cebolas; ponha-se a suar sobre lume brando, deitando-lhe de quando em quando huma gota de caldo; escume-se, e tempere-se com huma capella de salsa, e hervas finas, huma cebola com dois, ou tres cravos; ligue-se com farinha córada, ou quando não com farinha desfeita em substancia, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando cozida a carne, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e sirva para ragús, molhos, e para o mais que for necessario.

Culi magro.

DEitem em huma cassarola hum bocado de manteiga, cebolas em rodas, paneis, cenouras, e postas de peixe, e deixe-se suar pouco e pouco; em estando pegado, deitem-lhe caldo, huma colher de substancia, e ligue-se

com

com farinha córada em manteiga; tempere-se com meio quartilho de vinho branco, huma capella de salsa, e hervas finas, e alguns dentes de alhos; em estando cozido, e de bom gosto, tire-se-lhe a gordura, passe-se pelo peneiro, e sirva para todos os molhos, em que for necessario.

Culí branco.

GUarneção o fundo de huma cassarola com pranchas de vitella, de presunto, cebolas, e raizes, como para o culí ordinario, e depois de ter suado, e antes de se pegar, molhe-se com caldo, e tempere-se com huma capella de salsa, hervas finas, e huma cebola cravejada, e deixe-se ferver pouco e pouco; estando a carne cozida, e de bom gosto, pizem peitos de gallinhas, de capão, ou de perdizes assadas, gemmas de ovos duras, e miolo de pão ensopado em leite, e desfeito tudo com o caldo, passe-se pelo peneiro; e depois de quente, mas que não ferva, servirá para sopas, molhos, e ragús brancos.

Culí de Camarões.

GUarneção huma cassarola com manteiga, cebolas, raizes, e postas de peixe, como para o culi magro, e depois de ter suado, e em principiando a pegar-se, molhe-se com caldo, e tempere-se com huma capella de salsa, e hervas finas, dois, ou tres cravos da India, e deixe-se ferver huma hora; pizem depois huns camarões com algumas amendoas, quatro gemmas de ovos duras, duas codeas de pão enso-

pa-

padas, e desfeito tudo no caldo passe-se pelo peneiro, ponha-se a aquentar, e sem que ferva, sirva para sopas, entradas, terrinas, tortas, e para tudo o que necessitar de culí de camarões.

Culí de Perdizes para sopas.

ASsado hum bocado de vacca, e duas perdizes, tire-se-lhes os peitos, e pize-se o mais com bocados de codeas de pão; desfaça-se depois com boa substancia, e caldo; e temperado, e de bom gosto, dem-lhe quatro fervuras; passe-se depois pela estamenha, ou pelo peneiro, e servirá para varias sopas.

Outro Culí de Perdizes, ou de outra qualquer caça.

DEitem em huma cassarola tres, ou quatro arrateis de vitella, meio arratel de presunto, duas cebolas em rodas, duas raizes; em estando pegado, deitem-lhe hum pouco de toucinho derretido, huma pouca de farinha, e mexendo sempre até tomar côr, deitem-lhe tres, ou quatro colheres de caldo, e outras tantas de substancia, tempere-se com sal, pimenta, dois cravos, huma capella de salsa, e hervas finas, humas fatias de trufas, e alguns musserões, e deixem ferver pouco e pouco, em estando tudo cozido, ajuntem-lhe humas codeas de pão, e duas perdizes assadas, e pizadas; passe-se depois pela estamenha, e estando quente, e sem que ferva, sirva em tudo o que for necessario.

Em lugar das perdizes poderáõ usar de gal-

li-

linhas, de capões, gallinholas, adens, pombos bravos, codornizes, coelhos, e de tudo o que lhe fizer mais conta.

Culí de Castanhas.

TIrada a primeira casca a meio cento de castanhas, mettão-se no forno para se lhe tirarem as segundas; em estando pelladas, ponhão-se a cozer em substancia, ou em caldo; depois de cozidas, pizem-se em hum gral de pedra, e pizadas desfação-se com substancia de vitella, e de presunto; passem-se pela estamenha, deitem-se em huma cassarola, ponhão-se ao lume, escumem-se, e estando com boa côr, e de bom gosto, servirá para sopas, terrinas, e outras entradas.

Todos os culís de legumes, de raizes, e pureias, se acabarão deste mesmo modo.

Essencia de Presunto.

GUarnecido o fundo de huma cassarola de fatias de presunto, com duas raizes, duas cebolas em roda, e hum pouco de toucinho derretido; ponha-se no lume a suar pouco e pouco; em estando córado, e principiando a pegar-se, deitem-lhe hum quartilho de vinho branco, huma colher de caldo, e duas de substancia; tempere-se de pimenta, huma capella de salsa, e hervas finas, duas cebolinhas verdes com dois cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; reduza-se, ligue-se depois com duas colheres de culí, tire-se-lhe a gordura, e tendo bom gosto, passe-
se

se pelo peneiro, ou pela estamenha, e servirá para todos os molhos, e ragús, em que convier melhor.

CAPITULO XXVI.

Dos Legumes.

Alcaxofras recheadas.

APAradas, e entezadas as alcaxofras, tirem-lhes o feno, que tiverem no meio, e recheem-se com qualquer picado de carne, de peixe, ou de hervas, e ponhão-se a cozer entre pranchas de toucinho, com meia colher de caldo, sal, pimenta, dois cravos, e huma capella de hervas finas; em estando cozidas, ponhão-se a escorrer sobre o peneiro, e sirvão-se depois com essencia de presunto.

Alcaxofras cozidas.

COrtadas com igualdade as pontas das folhas de humas alcaxofras, deixem-se ferver em agoa, e sal, e hum bocado de manteiga; em estando cozidas, ponhão-se a escorrer, tirem-lhes o feno com huma colher, concertem-se no prato, e sirvão-se com molho de essencia ligada com manteiga, pimenta grossa, e hum golpe de vinagre.

Alcaxofras á Provençal.

COrtadas as pontas das alcaxofras, temperem-se com sal, pimenta, e azeite; ponhão-se em huma torteira, mettão-se a cozer no forno, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando assadas, tirem-se, ponhão-se no prato, deitem-lhe huma gota de azeite, e sirvão para entre-meio.

Alcaxofras fritas.

APadas as alcaxofras, cortadas em quartos, tirado o feno, e as primeiras folhas, deitem-se em agoa fria, e hum pouco de vinagre; escorrão-se depois, e ao tempo de servirem deitem-se em huma tigella com ovos, farinha, sal, pimenta, e hum golpe de vinagre; e misturado tudo muito bem, frijão-se pouco e pouco em manteiga de porco, que não esteja demasiadamente quente; em estando fritas, sirvão-se guarnecidas de salsa para prato de entre-meio.

Se se quizerem para dia de peixe, frijão-se em manteiga de vacca, ou em azeite.

Ervilhas á Créma.

TOmem ervilhas bem tenras, passem-se por manteiga derretida pulverizadas de farinha; deitem-lhe depois hum copo de agoa quente, temperem-se de sal, huma capella de salsa, huma cebolinha, e dois cravos, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, deitem-lhe hum bocadinho de assucar, liguem-se com gem-

gemmas de ovos desfeitas com créma de leite; e sirvão para prato de entre-meio.

Ervilhas á Flamenga.

DEitem as ervilhas em agoa fervendo, com sal, e hum bocado de assucar; em estando cozidas, escorrão-se pelo peneiro, passem-se para huma cassarola com manteiga, e dando-se-lhe duas voltas ao lume, sirvão para entre-meio.

Ervilhas á Jardineira.

DEitem as ervilhas em huma cassarola com manteiga, olhos de alfaces, huma capella de salsa, cebolinha, dois cravos da India, e postas sobre lume brando, deixe-se suar, e cozer pouco e pouco; em estando cozidas, temperem-se de sal, hum bocado de assucar, e liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, e sirvão como as mais para entre-meio.

Feijões verdes de fricassé.

COzidos os feijões em agoa simples, refoguem-se com manteiga, pulverizados de farinha, e temperados de sal, e pimenta; depois deitem-lhes huma colher de caldo, dem-lhes huma fervura, e liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, com huma pouca de salsa picada, huma migalha de alho, e hum golpe de vinagre; e tendo bom gosto, sirvão para entre-meio.

Fei-

Feijões verdes á Provençal.

PIzem duas enxovas, salsa, hum dente de alho, e desfação tudo em azeite: desfeito, deite-se por cima dos feijões já cozidos em agoa; emperem-se com sal moido, e pimenta, tudo nisturado, e mexido, e sirvão-se, segundo lhe parecer.

Favas de Fricassé.

ESburgadas, entezadas as favas, refoguem-se em manteiga com huma capella de salsa, e segurelha, huma cebolinha com dois cravos, e pulverizadas de farinha; depois deitem-lhe huma gota de agoa quente, temperem-se de sal, e pimenta; e em estando cozidas, e com pouco molho, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, salsa picada, noz noscada, e hum golpe de vinagre; e estando com bom gosto, sirvão para entre-meio.

Favas á Provençal.

TOmem favas bem tenras, refoguem-se em azeite com meia duzia de alcaxofras tambem tenras, e cortadas em quartos, temperadas de sal, pimenta, huma capella de salsa, e segurelha, e huma cebola, pulverizadas de farinha, e deixem-se cozer na sua mesma substancia; cozidas que sejão, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em vinagre com noz noscada ralada; depois de ligadas, e com bom gosto, sirvão para entre-meio.

Fa-

Favas. á Portugueza.

FErváo-se as favas com huns olhos de alfaces em agoa simples; escorráo-se pelo peneiro, deitem-se em huma cassarola com azeite, temperadas de sal, pimenta, cebolinha, e coentro picado, e refoguem-se pouco e pouco; depois de refogadas, deitem-lhes huma gota de agoa quente, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, e com pouco molho, deitem-se no prato com assucar, e ovos escalfados em cima, e sirváo-se conforme parecer.

Espargos com manteiga.

AParados os espargos, cozáo-se inteiros em agoa, e sal; depois de cozidos, escorráo-se, arrumem-se com geito, mettendo as pontas para o meio do prato; faça-se depois hum molho com manteiga pulverizada de farinha, huma gota de agoa, pimenta, vinagre, noz noscada ralada, e posto ao lume, e mexendo sempre, até se ligar, deite-se sobre os espargos, e sirva para entre-meio.

Tambem se servem depois de entezados, e feitos em bocadinhos de fricassé; á créma, com essencia de presunto, e para sopas: tambem se comem em salada com ezeite, vinagre, e pimenta.

Pepinos á Bexaméla.

COrtem em bocados iguaes tres, ou quatro pepinos; entezem-se, escorrão-se, e deitem-se em hum molho á bexaméla de bom gosto; em fervendo nelle hum pouco, e estando cozidos, liguem-se com gemmas de ovos, e sirvão para entre-meio.

Pepinos recheados.

PEllados, e tirada a tripa a sinco, ou seis pepinos, entezem-se, e recheem depois com hum picado á créma bem ligado, e ponhão-se a cozer em caldo, com pranchas de toucinho, cebola em roda, e hervas finas; em estando cozidos, ponhão-se a escorrer em hum peneiro, e sirvão-se com essencia de presunto, e çumo de limão para entre-meio.

Pepinos com queijo Parmezão

REcheados os pepinos, e cozidos em caldo, arrumem-se em hum prato com huma pouca de manteiga por baixo; e deitando por cima delles huma pouca de essencia de presunto misturada com manteiga, cubrão-se de queijo ralado, e mettão-se no forno; depois de corados, sirvão-se como os antecedentes.

Tambem depois dos pepinos recheados, e cozidos, cortão-se em bocados, passão-se por ovos, e pão ralado, frigem-se, e servem, guarnecidos de salsa, para entre-meio.

Couve flor de varios modos.

ENtezadas em agoa, e cozidas depois em hum branco, escorrão-se sobre o peneiro, arrumem-se em hum prato, e sirvão-se com molho de manteiga ligada, pimenta, e vinagre.

Tambem depois do cozidas, e arrumadas no prato com manteiga, e queijo ralado por baixo, cobertas com hum molho, e queijo ralado, córão-se, e servem para entre-meio.

Tambem se servem em selada: e passadas por hum polme, servem-se fritas.

Chicoria á Portugueza.

REfoguem em azeite huns dentes de alho picados, depois deitem-lhe huma gota de agoa quente, huma gota de vinagre, sal, pimenta, e liguem-se com farinha, deitem-lhe dentro a chicoria picada, cozida, e espremida, e deixe-se ferver pouco e pouco; tendo bom gosto, serve-se com ovos escalfados para entre-meio.

Cardos com queijo Parmezão.

COrtem os cardos do tamanho que quizerem, entezem-se, e cozão-se em hum branco; cozidos, deitem-se em hum molho de essencia, ou em hum molho á bexaméla, arrumem-se em hum prato, com huma pouca de manteiga, e queijo ralado por baixo; deitem-lhe o resto do molho por cima; cubrão-se de queijo ralado, mettão-se a córar no forno; depois de córados, alimpem as bordas do prato, e serve para entre-meio.

CAPITULO XXVII.

Em que se descrevem varios pratinhos, que servem para o primeiro serviço, e a que os Francezes chamão Hors d'œuver, *e outros pratos para entre-meio.*

Dos Chouriços, e Salchichas.

COmo se sostumão fazer chouriços, salchichas, e salchichões por muitos modos differentes, direi nos Artigos seguintes os melhores, e mais usados.

Chouriço branco.

POnhão a ferver em huma cassarola huma canada de leite temperado com sal, rodas de cebola, salsa, tomilho, mangericão, semente de coentro, e folhas de louro; depois de tudo fervido, e reduzido a ametade, tire-se do lume, e passe-se pelo peneiro; misturem-lhe huma quarta de amendoas pizadas, passe-se por hum guardanapo com força; depois de passado ajuntem-lhe hum arratel de banha cortada em dadinhos, tres peitos de gallinhas, ou de capões assados, huma duzia de gemmas de ovos, com sinco, ou seis claras batidas, e acabem de temperar, com sal moido, pimenta, e especias finas; e posto a aquentar, e mexendo sempre com a colher, em principiando a ligar-se, e com bom gosto, sem se deixar esfriar, enchão com isto humas tripas de porco, que se atarão, segundo se costuma,

 com

com toda a igualdade; depois de cheias, ponha-se a ferver hum quarto de hora em agoa; estando cozidos, ponha-se a escorrer sobre hum panno, e depois de frios, assem-se sobre papel untado, e sirvão-se quentes.

Chouriço preto.

COrtem em dados meia duzia de cebolas, refoguem-se em banha, ou em toucinho derretido, tirem-se do lume depois de refogadas, ajuntem-lhe duas, ou tres libras de banhas, papádas, e barriga de porco já cozidas, e tudo cortado em dados, o sangue de hum porco, hum quartilho de leite, ou de caldo, e ponha-se ao lume, mexendo-se sempre, temperado de sal, pimenta, especias finas, coentro, herva doce, e salsa picada; e em principiando a ligar-se, e com bom gosto, e sem que estrie, enchão as tripas, como dissemos, e fervão-se em agoa com pouco sal, e folhas de louro; em estando cozidos, e frios, assem-se em caixas de papel untadas, e sirvão-se quentes com filetes de miolo de pão, e laranja azeda.

Chouriços de Figados.

COzão em caldo meia duzia de cebolas; cozidas, ponhão-se a escorrer, e pizem-se depois em hum gral de pedra, a que ajuntaráõ duzia e meia de figados de gallinha picados; em estando tudo picado, deite-se em huma cassarola com banha de porco, cortado em dadinhos miudinhos, temperado de sal, pimenta, especias,

cias, e hervas finas pizadas, hum quartilho de leite, e méia duzia de gemmas de ovos; e misturado tudo, e de bom gosto, enchão-se as tripas, e atem-se, como está dito; cozão-se em leite, com sal, limão verde, e folhas de louro; cozidos que sejão, deixem-se esfriar, assem-se depois como os antecedentes, e sirvão-se quentes com çumo de laranja azeda.

Os chouriços feitos de figados de vitella, de porco, de corças, e de gamos, fazem-se do mesmo modo, com a differença de se cozerem em vinho branco.

Chouriços de Lagostas, e Camarões.

ASsadas no forno, ou debaixo de brazas tres ou quatro cebolas, piquem-se, pizem-se, e misturem-se com banha de porco cortada em dados miudinhos, os rabos de meio cento de camarões picados, oito, ou dez gemmas de ovos, duas colheres de culí dos mesmos camarões, e posto sobre o lume, e mexendo sempre, temperado de sal, pimenta, salsa picada, hervas finas, e especias finas, tire-se, em principiando a ligar-se; e sem que ferva, e de bom gosto, enchão as tripas, como se tem dito, e cozão-se em vinho branco, tendo o cuidado de os picar com huma agulha, para que não arrebentem; (advertencia que se deve ter em todos os mais, de que temos fallado) em esfriando, assem-se sobre as grelhas com papel por baixo, e sirvão-se em pratos pequenos com filetes de miolo de pão entremeados, e laranjas azedas.

Chou-

Chouriços de fréza de vitella.

LImpa, e entezada em agoa huma tripa de vitella, ponha-se a cozer em huma meia bréza, e depois de cozida, e meia fria, pique-se, deite-se em huma cassarola com tres quartilhos de sangue de porco, e temperada de sal, pimenta, especias, hervas finas, salsa, cebolinha, e hum dente de alho, estando de bom gosto, enchão as tripas, passando isto por hum funil; atem-se como está dito, e cozão-se em hum adobo com caldo, e vinho branco; depois de cozidos os chourçios, e frios, assem-se, e sirvão-se como os precedentes.

Andulhas de porco.

LImpas, e lavadas as tripas, deitem-se de molho em agoa, e vinagre, com louro, tomilho, e mangericão; cortem parte dellas em filetes, e assim mesmo banha, e carne de porco; tempere-se tudo com sal, pimenta, especias, hervas finas, e huma pouca de herva doce; temperado, e de bom gosto, enchão as tripas maiores, mas que lhe fique huma terça parte vazias, para não rebentarem; atem-se por huma, e outra ponta, e fação-se todas de hum mesmo comprimento; depois deitem-se a cozer em hum adobo com caldo, vinho branco, hervas finas, e banha: cozidas que sejão, deixem-se esfriar no mesmo caldo, tirem-se depois, ponhão-se a escorrer sobre hum panno, e depois de enxutas, assem-se por huma, e outra banda, e sirvão-se para entrada.

An-

Andulhas de vitella.

PEguem nas tripas miudas da vitella, chamadas em Francez *freza*, hum pedaço de toucinho, e hum ubre, tudo entezado, e cortado em tiras delgadas, ou em fatias; e deitado em huma cassarola temperado de sal, pimenta, especias finas, hervas finas, e duas chalotas picadas, ajuntando-lhe mais quatro, ou sinco gemmas de ovos, hum punhado de pão ralado, e hum quartilho de leite, ponha-se ao lume a aquentar, mas mexendo-se sempre: em estando ligado, e de bom gosto, enchão as tripas, atem-se, como acima dissemos, e cozão-se do mesmo modo: cozidas, frias, e enxutas, cubrão-se de pão ralado fino, assem-se em lume brando por huma, e outra banda, e sirvão-se quentes.

Andulhas á Créma.

COrtadas tres, ou quatro cebolas em filetes delgados, refoguem-se em huma cassarola em manteiga derretida; refogadas, tirem-se do lume, ajuntem-lhe freza de vitella, barriga de porco, banha, e huma orelha, tudo entezado, e cortado miudo, dois peitos de gallinha assados, tambem em filetes; e posto outra vez ao lume temperado de sal, pimenta, especias, hervas finas, e huma pouca de herva doce, ou funcho pizado, refoguem tudo, e deitem-lhe depois hum quartilho de leite, ou gemmas de ovos, e hum pouco de pão ralado; em estando ligado, e de bom gosto, enchão as tripas,

e

e atem-se conforme temos dito; cozão-se como as antecedentes, depois assem-se cubertas de pão ralado fino, e sirvão-se quentes.

Salchichas de carne de porco.

PIque-se muito bem miudo huma pouca de carne de porco da mais tenra, com outro tanto da sua mesma gordura, e hum bocado de banha, temperada de sal, pimenta, especias, e hervas finas; e se lhe parecer, ajuntem-lhe salsa, cebolinha, e chalotas picadas; enchão as tripas por meio de hum funil largo, como se costuma, atem-se, fação-se do comprimento que quizerem; depois assem-se nas grelhas, e sirvão-se.

Salchichas de vitella.

FAzem-se da mesma fórma que as precedentes; com a differença, de que em lugar de carne de porco, se servirão de carne de vitella, da mais tenra, com outro tanto toucinho, e hum bocado de banha; temperadas, e acabadas como as de porco, se servirão assadas pelo mesmo modo.

Tambem se fazem de peitos de capões, de perdizes, de perús, e de qualquer qualidade de carne, e de caça, que quizerem.

Se não as quizerem comer assadas, tambem se servem cozidas com molho de vinho branco, com queijo Parmezão, com repolhos, e com qualquer ragú de legumes.

Sal-

Salchichas de Champanha.

PIcada a carne de huma perna, ou lombo de porco, cortem em dados outra tanta gordura, tempere-se de sal, pimenta, especias, e hervas finas, deitem-lhe meia garrafa de vinho branco; e tudo bem misturado, e marinado, encháo as tripas, como se costuma, e ponháo-se hum par de dias ao fumo; em estando enxutas, sirváo-se dellas como parecer.

Salchichões.

TOmem dez, ou doze arrateis de carne de porco, deitem-lhe em cima meia garrafa de vinho branco; metta-se depois em hum panno branco, aperte-se em huma prensa, ou entre duas taboas carregadas com pedras, e deixe-se estar dois dias; depois pique-se grosseiramente sobre a meza, ajuntem-lhe outro tanto de gordura, e banha cortada em dadinhos miudos, tempere-se com hum pouco de salitre, sal, pimenta, e especias finas; deitem-lhe meia garrafa de vinho branco, mettáo tudo em hum alguidar, e cubra-se por dez, ou doze horas; encháo depois as tripas mais grossas, atem-se iguaes, e ponháo-se a escorrer, e depois ao fumo por alguns dias; em estando seccos, sirváo-se delles, conforme quizerem. Deste mesmo modo se fazem salchichões de porco montez.

Pastelinhos de carne.

FAça-se hum picado com hum bocado de vitella, gordura de vacca, salsa, cebolinhas, temperado de sal pimenta, noz noscada ralada; e ligado com tres ovos, e hum pouco de leite, tomem delle tanto, como huma noz, e ponha-se no meio de humas formas guarnecidas de massa folhada por baixo, e por cima pegada com ovos batidos; e depois de doirados, cozão-se no forno, e sirvão-se quentes.

Pastelinhos por outro modo.

COrtem em dadinhos, ou em filetes delgados huns peitos de capões, ou de gallinhas assadas, e deitados em huma essencia ligada, e de bom gosto, deixe-se esfriar; depois de frio, deitem huma colherinha em cada forma guarnecida de massa folhada; e acabados, e cozidos como os precedentes, sirvão-se do mesmo modo.

Tambem se fazem de picado de peitos de gallinha á créma.

Pastelinhos brancos.

FAção hum picado de peitos de gallinhas, gordura de vacca, toucinho, uberes de vitella, tudo cozido; e depois de picado, pizado em hum gral, temperado de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, e ligado com hum bocado de miolo de pão ensopado em leite, e quatro gemmas de ovos, formem depois humas caixinhas

nhas de massa do tamanho de hum cruzado novo em prata, e da altura de dois dedos; enchão-se do picado, cubrão-se com outro bocadinho de massa, e cozão-se no forno; em estando cozidos, tire-se-lhe de dentro todo o picado; desfaça-se em hum pouco de caldo, gemmas de ovos, leite, e çumo de limão; estando ligado, metta-se outra vez nas formas, e sirvão-se quentes.

Pastelinhos de peixe.

GUarnecidas as formas de massa folhada, como he costume, mettão-lhes dentro hum bocado de picado, feito com filetes de anguias, pargos, pescadas; e nutrido com basbante manteiga, temperado de sal, pimenta, cebolinha, e salsa picada, e ligado com pão cozido em leite, e com algumas gemmas de ovos, e çumo de limão, cheias as formas, cubrão-se com hum bocado de massa, doirem-se, cozão-se no forno, e sirvão-se quentes.

Pastelinhos de Ostras.

GUarnecidas as formas de massa folhada, mettão-lhes hum pouco de picado, e em cima deste huma ostra passada primeiro por huma pouca de salsa, e alho picado, e temperadas de pimenta, cubra-se com outro bocado de picado, e este de manteiga lavada; ponha-se-lhe a sua tampa de massa, doire-se, coza-se no forno, e em estando córados, sirvão-se quentes.

Todos os pasteis de marisco, como são mexi-

xilhões, camarões, e amejoas, se podem fazer desta fórma.

Outros pasteis por differentes modos.

NÃo obstante a variedade dos pasteis, que temos indicado, tanto de massa tenra feitos em caixas, como de massa folhada, se fazem outros cheios de diversos salpicões, de trufas, molejas, musserões, peitos de perdizes, de gallinhas, &c. Servem-se depois de cozidos com diversos molhos; como á bexaméla, essencia clara, á Hespanhola, de culí branco, e qualquer outro; e os que são para dias de jejum, feitos de filetes de peixe, de mariscos, e outras guarnições: serve-se com os mesmos molhos, e culí de camarões.

Pastelinhos de natas.

DEsfeitos em assucar fino seis covilhetes de natas, e quinze gemmas de ovos, engrosse-se ao lume; guarneção depois humas formas de massa folhadas, e mettida a nata dentro, mettão-se a cozer no forno; em a massa estando cozida, e com boa côr, sirvão se quentes.

CAPITULO XXVIII.

Das Geléas, e outros pratos.

A Geléa he huma especie de restorão alimentar, e susceptivel de varias côres: ordinariamente serve para entre-meio, ou em copos, ou em pratos, com varias fórmas, e debuxos.

Modo de fazer a Geléa.

SEgundo a quantidade de geléa, que se quizer, tomem pés de vitella, jarretes, gallos, ou gallinhas velhas, pés de perús, e tudo o que for glotinoso, e deite-se de molho, lave-se, e enteze-se, depois ponhão-se a cozer por tres, ou quatro horas; e estando cozidas, e o caldo reduzido, e na consistencia precisa, passe-se pelo peneiro, tire-se-lhe toda a gordura, tempere-se com assucar, çumo de limão, canella, e meio quartilho de vinho branco; leve-se outra vez ao lume com dez, ou doze claras de ovos batidas; e mexido tudo, em levantando fervura duas, ou tres vezes, deitando-lhe huma pouca de agoa fria, coe-se por hum guardanapo, até ficar clara; deite-se depois nos seus moldes, ou em copos, ponhão-se em lugar frio, e em estando pegada, sirva-se, como he costume.

Geléa de raspas de Veado.

LAvadas as raspas de veado, ponhão-se a ferver sinco, ou seis horas; em estando cozidas, e o caldo reduzido a huma consistencia bastantemente forte, deite-se tudo em hum panno, e esprema-se; depois tempere-se com assucar, çumo de limão, canella, e hum pouco de vinho branco, parecedendo-lhe; leve-se outra vez ao lume com claras de ovos batidas, e em levantando fervura, passe-se duas, ou tres vezes por hum guardanapo, e em estando clara, e pegada, sirva-se como as mais.

Esta geléa he admiravel para quem deita sangue pela boca, para os que tem vomitos, e diarrheas.

As pontinhas dos veados quando principião a sahir, sendo molles, e tenras, cozem-se inteiras, ou em fatias: tem muita serventia entre os alimentos, e preparão-se por differentes modos.

Manjar branco de geléa de carne.

PIzem em hum gral de pedra meio arratel de amendoas doces, e meia duzia dellas amargosas, molhando-se de quando em quando com hum pouco de leite; e depois de pizadas, e desfeitas em duas, ou tres colheres de caldo das geléas, tempere-se com assucar, dois cravos, hum pão de canella, casca de limão, e sal; e posto sobre o lume, estando quente, passe-se com força duas, ou tres vezes por hum guardanapo, ajuntando-se-lhe hum pouco de leite; e deitado

do no seu prato, deitem-lhe algumas gotas de agoa de flor de laranja; passem-lhe por cima huma folha de papel branco, e em estando frio, e pegado, sirva-se para entre-meio.

Outro modo de manjar branco.

DEitem em agoa quente meia libra de amendoas doces, descasquem-se, e pizem-se, molhando-se de quando em quando com hum pouco de leite, a que ajuntaráõ hum peito de capão, e pizado tudo, e feito em massa, desfaça-se com farinha de arroz, e huma canada de leite; passe-se depois pelo peneiro, tempere-se com assucar, e pouco sal, canella inteira, e çumo de limão, ponha-se ao lume, e mexendo-se sempre com huma colher, deixe-se engrossar pouco e pouco; em estando cozido, e com bom gosto; sirva-se quente, ou frio, segundo lhe parecer.

Manjar branco á Portugueza.

DEsfação em hum tacho com huma canada de leite sinco quartas de farinha de arroz, a que ajuntaráõ o peito de huma gallinha meio cozida; e desfiado bem miudo, temperado com arratel e meio de assucar em pó, e depois de tudo misturado, e passado pelo peneiro, ponha-se em lume vivo, mexendo-se sempre com toda a ligeireza com huma espatula de cobre, e á proporção que for engrossando, se lhe irá deitando pouco e pouco outra canada de leite; em estando a farinha co-

zi-

zida, e em huma consistencia, antes de esfriar, deite-se empolos em humas tigelinhas, metta-se a córar no forno, e sirva-se quente, ou frio, segundo quizerem.

Manjar Real á Portugueza.

DEpene-se huma gallinha em agoa quente, alimpe-se, e lave-se, e ponha-se a cozer em agoa com pouco sal; em estando quasi cozida, passem o caldo pelo peneiro, tire-se-lhe a gordura, deitem-lhe de molho o miolo de dois vintens de pão, em estando bem ensopado, esprema-se por hum panno lavado, deite-se em hum gral, em que esteja já hum arratel de amendoas doces bem pizadas, e pizando tudo outra vez, passe-se depois pelo peneiro, desfiando-lhe o peito da gallinha; deite-se depois tudo em quatro arrateis de assucar em ponto de espadana, chegue-se a lume brando, e mexendo-se sempre com huma colher, até se incorporar em consistencia conveniente, deite-se em pratos, ou em covilhetes, e sirva-se nelles, quando parecer.

Talmussas.

PIzem em hum gral de pedra hum pedaço de queijo de Alemtejo, que seja bem gordo, hum bocadinho de manteiga lavada, hum pó de pimenta, huma mão cheia de farinha bem fina, dois, ou tres ovos, e hum pouco de leite, mas de modo que não fique muito ralo, estendão depois hum bolo de massa fina cortado em bocados quadrados da largura de huma mão tra-

ves-

vessa, ponhão-lhe no meio hum bocado deste apparelho, levantando os cantos da massa para cima; deitem-se com ovos batidos, e mettão-se a cozer no forno; em estando córadas, sirvão-se para entre-meio.

Tarteletas.

ESTendão sobre a meza hum bocado de massa folhada, que fique pouco mais grossa que hum cruzado novo em prata; corte-se em rodas, ponhão-se em humas fôrmas para pastéis; guarneça-se o meio com créma á franchipana, ou qualquer fruta, feita em doce; cubrão-se com algumas tiras de massa, com relevo á roda, e mettão-se por meia hora a cozer no forno; e glaçadas com assucar, e a pá quente, sirvão-se para entre-meio.

Meringas recheadas.

BAtidas com varas, e bem levantadas, huma duzia de claras de ovos, deitem-lhe huma pouca de casca de limão picada miuda, e assucar em pó bem peneirado; e misturado tudo, ponhão-se em bocadinhos do tamanho de nozes sobre folhas de papel, pulverizadas de assucar fino, e mettão-se a cozer sobre a mesma meza, debaixo da tampa de hum forno de campanha, e fogo por cima; em estando cozidas, e de boa côr, tira-se do meio com huma colherinha a clara, que não estiver pegada, e pondo-lhe em lugar da clara geléa de fruta, e pegadas humas nas outras, sirvão-se no mesmo instante, e antes que amolleção.

Fatias com rim de vitella.

PIcado hum rim de vitella assado, com toda a sua gordura, pize-se em hum gral, com huma pouca de casca de limão ralada, quatro gemmas de ovos, e as suas claras batidas, e assucar em pó; cortem depois humas fatias de miolo de pão da largura de dois dedos, e postas em huma torteira untada de manteiga, guarnecão as fatias com o rim pizado, e mettão-se a cozer no torno; em estando cozidas, cubrão-se de assucar fino, giacem-se com a pá quente, e sirvão-se quentes para entre-meio.

Fatias com peitos de Capão.

FAção hum picado de peitos de capão, ou de perdizes assadas, pize-se, e ligue-se com gemmas de ovos, e miolo de pão cozido com crema de leite; tempere-se com sal, assucar, e casca de limão ralada; e posto sobre as fatias cozidas, e giaçadas como as antecedentes, sirvão-se do mesmo modo.

Fatias com presunto.

COrtadas humas fatias de miolo de pão, da largura, e comprimento de dois, ou tres dedos, cortem outras tantas fatias de presunto, que não seja muito salgado, e ponha-se a suar em huma cassarola, com toucinho derretido; em estando córado de ambas as bandas, ponhão cada bocado delle sobre a sua fatia de pão; e mo-

molhado o que ficar na cassarola com hum pouco de caldo, fervendo, deitem-lhe hum golpe de vinagre, e huma folha de louro, e deite-se por cima das fatias, com pimenta grossa, e sirvão-se quentes.

Fatias com toucinho.

CORtem os dois cabos de hum pão comprido, lardeem-se com toucinho entremeado de carne, cortem-se em fatias da grossura de hum dedo, e sem codea, passem-se por ovos batidos, frijão-se no que quizerem, mas que não seja muito quente, e pouco e pouco; em estando de côr doirada, e fritas, sirvão-se com molho claro, hum golpe de vinagre, e pimenta grossa.

Fatias á Provençal.

TIradas as codeas a hum pão, e cortado em fatias iguaes, frijão-se em azeite quente, em estando córadas, ponhão-se a escorrer em hum peneiro, depois de escorridas, arrumem-lhe em cima filetes de enxovas, e sirvão-se com azeite, pimenta grossa, e çumo de laranja azeda.

Fatias á Dantin.

LArdeem com presunto, e filetes de enxovas, o miolo de hum pão inteiro, e cortado depois em fatias ordinarias, frijão-se pouco e pouco em toucinho derretido, em estando fritas, e com boa côr, sirvão-se com azeite bom, pimenta grossa, e çumo de limão.

Fatias com salpicão.

COrte-se em dados pequenos hum peito de capão, ou de perdiz já assado, trufas, e molêjas, e fação hum ragú de bom gosto, e bem ligado, deixe-se esfriar; ajuntem-lhe duas, ou tres gemmas de ovos, ponhão-se sobre humas fatias de pão, una-se com a prancha da faca molhada em ovos, cubrão-se de pão ralado fino, mettão-se a córar no forno, e sirvão-se com molho claro por cima.

Fatias com tutano de vacca.

FRitas, ou torradas humas fatias de miolo de pão, guarneção-se de créma á franchipana com tutano; cubrão-se de claras levantadas, misturadas com assucar fino, e mettão-se a cozer no forno; cozidas, giacem-se com assucar, e a pa quente, e sirvao para entre-meio.

Tambem se fazem fatias com espinafres, e outros legumes.

Fatias com peixe.

PIquem sobre huma meza huns filetes de peixes, como eirozes, cherne, robalo, ou pescada; deitem-se em hum gral de pedra, tempere-se com sal, salsa, casca de limão, assucar fino, e alguns biscoitos de amendoas doces, e amargosas; tudo pizado, e feito em massa, e hum bocado de manteiga ligado depois com gemmas de ovos, e hum bocado de miolo de

pão

pão ensopado em leite; correm hum pão em fatias delgadas, ponhão-se em huma torteira untada de manteiga, guarneção as fatias com o picado, e mettão-se a cozer no forno; em estando cozidas, giacem-se com assucar fino, e a pá quente, e sirvão-se para entre-meio.

Outras fatias de peixe.

PIcados huns filetes de peixe, deitem-se em hum gral de pedra, temperem-se com sal, pimenta, chalota, noz noscada ralada, hum bocado de manteiga lavada, ligado com gemmas de ovos, e claras levantadas, e hum miolo de pão cozido em leite; e depois de tudo pizado, e misturado, ponhão as fatias em huma torteira untada de manteiga, guarneção-se com o picado, cubrão-se de pão ralado fino, e mettão-se a cozer no forno, ou debaixo de huma tampa; em estando cozidas, e córadas, sirvão-se com molho claro por cima, e çumo de limão para prato de entrada.

Fatias albardadas á Portugueza.

COrtem em fatias o miolo de hum, ou dois vintens de pão, passem-se por ovos batidos, frijão-se em manteiga de vacca clarificada, tornem-se a passar segunda vez por ovos, e frijão-se; e estando com boa côr, aparem-se, escorrão-se, arrumem-se sobre o seu prato, e sirvão-se com assucar em ponto por cima, pulverizadas de canella pizada.

Ou-

Outras fatias á Portugueza.

CОrtado o miolo de hum pão em fatias delgadas, torrem-se por ambas as bandas em humas grelhas; em estando córadas, arrumem-se em hum prato, passem por hum instante por assucar fervendo, humas gemmas de ovos frescas, e inteiras; em estando cozidas, ponhão-se sobre as fatias com assucar em ponto, e canella pizada por cima, e sirvão-se quentes.

Sopa dourada á Portugueza.

COrtem em dados o miolo de dois vintens de pão, frija-se em manteiga de vacca, ponha-se a escorrer depois de frito; dahi deite-se por hum instante de molho em assucar clarificado, e quasi em ponto; em principiando a abrandar, ponha-se a ferver no mesmo assucar; em engrossando, ajuntem-lhe duzia e meia de gemmas de ovos, e mexendo-se sempre com a colher, e em lume brando, e depois de tudo misturado, e pegado, sirvão-se com canella pizada por cima. Tambem se faz com pão cortado em dados sem ser frito.

Fatias á Prussiana.

COrte-se em fatias o miolo de dois pães, que fiquem da grossura de dois dedos; quando não cortados em rodas do tamanho de huma maçã; deitem-se de molho em agoa ardente, escorrão-se, passem-se por ovos batidos só com ametade das claras; deitem-se a frijir em man-

tei-

teiga clarificada quente, e deixem frijir pouco e pouco; estando meio fritas, passem-se outra vez por ovos, frijão-se, e repita-se o mesmo, até ficarem bem cobertas, e coradas; tirem-se para hum peneiro, deixem-se escorrer, e sirvão-se com molho de assucar, e vinho branco em ponto, e canella pizada por cima.

Fatias á Pompadur.

CORtado o miolo de pão em bocados redondos, ou quadrados da grossura de dois, ou tres dedos, deite-se por hum instante de molho em vinho branco da Madeira, ou em qualquer outro vinho branco; passem-se depois de escorridos por ovos batidos; frijão-se, e repitão o mesmo duas, ou tres vezes, como acima dissemos; depois de fritas, e de boa côr, sirvão-se com calda de vinho do Rheno, e assucar em ponto.

Todas as fatias se podem fazer, molhando-se em agoa, leite, ou o licor que quizerem.

Amoretas de Vitella.

TOmem medullas do espinhaço de vitellas, ou de carneiros, a quantidade necessaria, cortem-se em bocados de sinco, ou seis pollegadas de comprido, marinem-se com rodas de cebolas, ramos de salsa, mangericão, louro, sal, pimenta, rodas de limão, meio copo de agoa, e hum pouco de vinagre; depois de marinadas duas horas, ou tres, ponhão-se sobre hum panno, enxuguem-se, molhem-se em farinha, frijão-

jão-se em fritada bem quente; fritas, e de boa còr, sirvão-se para entre-meio.

Tambem podem ser passadas por hum polme, se quizerem.

Creadilhas.

CReadilhas, ou tuberas de carneiro, esfolão-se, cortão-se em quartos, pulverizão-se com sal moido, e farinha; e ao tempo de se comerem, frigem-se em frito bem quente; depois de fritas, e córadas, servem-se guarnecidas de salsa.

Tambem se cobrem de pão ralado fino, e frigem-se como as antecedentes.

Outras Creadilhas.

TIradas as pelles, e cortadas em quartos, marinão-se em vinagre, agoa, sal, pimenta, fatias de cebolas, salsa, e hervas finas; enxuguem-se depois de marinadas, passem-se por ovos batidos, e miolo de pão ralado fino; frijão-se como as precedentes, e em estando córadas, sirvão-se guarnecidas de salsa para entre-meio.

Allumela de Enxovas.

LAvem tres duzias de enxovas, abrão-se em duas partes, tirem-se-lhes as espinhas; deitem-se de molho em hum quartilho de azeite; tirado o sal, ponhão-se sobre hum panno, enxuguem-se, passem-se por hum polme feito com farinha, vinho branco, e hum pouco de azeite, e frijão-se; fritas, e de boa côr, sirvão-se quentes para entre-meio.

Ou-

Outras Allumélas.

LAvadas as enxovas, abertas, e sem espinhas, como fica dito, deitem-se de molho; ponhão em lugar das espinhas hum picado bem fino, e ligado, e concertem-se, como se estivessem inteiras; passem-se depois por hum polme feito com vinho branco; frijão-se, e em tendo boa côr, sirvão-se com salsa frita de roda.

Rissollas.

EStendão com o páo de massa hum bocado de massa tenra, ou de massa folhada sovada; corte-se em tiras da largura de huma mão travessa, ponhão em cima, e de distancia em distancia, huns bocadinhos de picado á créma, ou outra qualquer composição de hervas, com tanto que seja tudo bem ligado; untem a massa de roda com ovos batidos, dobrem a massa huma sobre a outra ao comprimento, e em estando pegada, corte-se com a carretilha, frijão-se em manteiga clarificada, ou em manteiga de porco; depois de fritas, sirvão-se com assucar ralado por cima.

Romaquinos.

DEitem em huma cassarola hum quartilho de agoa, huma quarta de manteiga, e humas pedras de sal, e ponha-se ao fogo: em fervendo, deitem-lhe duas mãos cheias de farinha; em estando em massa, e bem deseccada, deite-se em hum gral de pedra; ajuntem-lhe meio arratel de quei-

queijo molle, e gordo, sinco, ou seis ovos, duas enxovas picadas, e huns pós de pimenta; e pizado tudo, e muito bem misturado, guarneção de massa folhada humas formassinhas de cobre, e ponhão sobre cada huma hum bocado deste picado, do tamanho de huma noz, e mettão-se no forno a cozer, que não tenha demasiado calor; depois de cozidos, sirvão-se para entre-meio.

Tambem se podem cozer em folhas de papel manteigado, e servirem-se sem massa.

Queijo derretido com ovos.

POnhão ao lume em huma cassarola meio arratel de queijo gordo, e ralado, meio quartilho de vinho branco, hum bocado de manteiga lavada, duas enxovas, e huma de salsa picada, pimenta, e noz noscada, e mexendo tudo com huma colher, até o queijo se derreter, ajuntem-lhe quatro gemmas de ovos, e as suas claras batidas; e misturado tudo, e cozido, ponha-se no prato, guarnecido com bocados de miolo de pão fritos, e sirva-se quente para prato de entre-meio.

Giaça de carne.

FAção em bocados tres, ou quatro arrateis de vitella, deitem-se de molho com hum bocado de presunto, enteze-se, deite-se-lhe caldo simples, quanto baste, tempere-se sómente com huma cappella de salsa, e hervas finas, e huma cebola com dois, ou tres cravos, e deixe-se ferver pouco e pouco; em estando a carne

ne cozida, passem o caldo por hum peneiro; levem-se outra vez ao lume, até se reduzir, com cuidado que se não queime; em principiando a pegar-se, deitem-lhe meia colher de caldo, e mexa-se com huma colher de páo; em estando desfeito, e engrossando ao ponto necessario, e com boa côr, sirva para todas as peças de caça, granadas, filetes, e tudo o que quizerem.

Giaça Real.

DEite-se em huma tigella vidrada meio arratel de assucar pizado, e passado pelo tambor, e do mais fino; ajuntem-lhe huma, ou duas claras de ovos, algumas gotas de agoa de flor de laranja, e o çumo de hum limão; e desfeito tudo com huma colher de páo, e bem batido, em chegando ao ponto necessario, e que esteja branco de neve, ponha-se com geito sobre todas as peças, em que for precisa; mettão estas em forno muito brando, e tanto que a giaça estiver secca, sirva-se para entre-meio.

Em todas as giaças de cores differentes, ajunta-se o ingrediente, que as differença, e acabão-se deste mesmo modo.

CA-

CAPITULO XXIX.

Do uso que diariamente se faz nas Cozinhas, dos Legumes, Raizes, e Sementes: do modo de se conservarem para o Inverno, e embarques de viagens prolongadas.

Ervilhas verdes, e seccas.

AS ervilhas verdes são excellentes, e servem com varias caças e differentes carnes, como são carneiro, vitella, e cabrito, ou seja para sopas, entradas terrinas; pratos de entre-meio, tanto para dia de jejum, como para dias de carne, observando os diversos modos de se prepararem, que temos expressado nos Artigos indicados.

As ervilhas seccas servem para dar corpo, e fazer caldo para dias de peixe; para sopas, poreias, e molhar as substancias.

As mesmas ervilhas cozidas com carne de porco, ou sejão inteiras, ou passadas pelo peneiro, são de grande recurso para os Navegantes.

Feijões verdes para conserva.

EScolhão-se os mais tenros, cortem-lhes as pontas, deitem-se por meio quarto de hora em agoa fervendo, e sal; estando meios cozidos, passem-se para agoa fria; em esfriando ponhão-se a escorrer, enxuguem-se, arrumem-se depois em huns boiões de barro vidrado, com sufficiente salmoura; e para que o ar os não corrom-

rompa, cubrão-se de manteiga derretida algum tanto quente, de modo que lhe fique coalhada em cima, cubrão-se os boiões com papel grosso, e ponhão-se em lugar fresco, para se servirem delles, quando for occasião.

A salmoura deve ser feita com tres partes de agoa, e huma de vinagre do mais forte, com a quantidade do sal necessario, como por exemplo, hum arratel de sal para duas canadas, e posto a aquentar, e o sal derretido, deixe-se descançar, e fria, sirvão-se della, como tenho dito. Porém, quando se quizer comer, deitem-se por algum tempo de molho, para lhe tirar o sal, e concertem-se, como temos dito no Artigo *Feijoes*, *&c.*

Feijões brancos.

POnhão-se a cozer em agoa, e cozidos escorrão-se; depois derretão em huma cassarola hum bocado de manteiga, e deitem-lhe meia mão cheia de farinha; em esta estando córada, refoguem nella huma cebola picada, depois ajuntem-lhe os feijões, deitem-lhe agoa quanta baste, temperem-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, e hum golpe de vinagre; e em fervendo hum pouco de tempo, e tendo bom gosto, sirvão-se quentes.

Se forem para dia dia carne, passem-se por toucinho derretido, e em lugar de agoa, use-se de substancia, e essencia de presunto, e servirão para guarnições de varias entradas.

Lentilhas.

AS lentilhas ordinarias depois de lavadas, limpas, e cozidas em agoa, escorrem-se, refoguem-se em manteiga, e huma pouca de farinha córada, temperem-se, e sirvão-se como os feijões brancos, que acabámos de dizer.

As lentilhas pequenas cozidas em caldo, e passadas pela estamenha, ou pelo peneiro, servem de ordinario para varias sopas, e terrinas, como em seu lugar se disse.

Cenouras, e Panacios.

SÃo raizes, que ordinariamente servem para dar gosto a toda a qualidade de sopas, substancias, culís, e brézas: além disto servem para guarnições de entradas, sendo cortadas com igualdade, e torneadas de roda; depois de entezadas, refogão-se em toucinho derretido, com huma fatia de presunto; refogadas, deita-se-lhes huma colher de caldo, e outra de substancia, e hum pouco de vinho branco; e depois de temperadas, e cozidas, liguem-se com hum pouco de culí; em tendo bom gosto, tire-se-lhe a gordura, e sirvão-se dellas no que for necessario, como para terrinas, e outras entradas varias.

Em caso de necessidade, cortadas em filetes servem para pratos de entre-meio, passadas por manteiga derretida, pulverizadas de farinha, temperadas, e molhadas depois com hum pouco de caldo; em estando cozidas, liguem-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, e sirvão-se com hum golpe de vinagre.

Tam-

Tambem cortadas duas cebolas em filetes, e refogadas em manteiga córada com farinha, molhem-se com caldo, temperem-se de sal, e pimenta, e em estando cozidas, deitem-lhe os filetes das raizes já cozidas na panella, e huma gota de vinagre; em tendo bom gosto, ajuntem-lhe huma pouca de mostarda, e sirva-se quente.

Cebolas, Salsa, e Cebolinhas.

EStas tres cousas são de muita utilidade nas Cozinhas; das cebolas devem servir-se com moderação; usa-se dellas em muita variedade de sopas, nas substancias, nos culis, como se disse em seus lugares. As cebolas pequenas, que são brancas, redondas, e iguaes, servem de ordinario para guarnições de sopas, e de varias entradas, segundo temos explicado: cozidas só por si servem para saladas, temperadas com sal, pimenta, azeite, e vinagre.

A salsa, e a cebolinha servem para differentes molhos, e temperos, como já mostramos.

Alhos porros, e Nabos.

O Alho porro em dia de carne, deitado na panella, serve sómente para dar bom gosto ao caldo: em dias de jejum cortado em filetes serve para sopas de peixe, sopas de lampreia, e para varios legumes.

Os nabos tambem servem para sopas, para guarnições de entradas, e para terrinas.

Aipo, e Alfaces.

SEndo o aipo tenro, e branco, come-se de ordinario em salada, temperado com sal, pimenta, azeite, vinagre, e mostarda. Tambem serve mettido na panella para dar gosto ao caldo, e para guarnições, como fica dito no seu lugar.

As alfaces tambem se comem em salada, quando são brancas, e tenras; e tambem servem para sopas, para ragús, e outros differentes pratos de entre-meio.

Rabãos, e Rabinhos.

SErvem-se ordinariamente estas raizes no principio da meza, e comem-se crúas.

Chicoria branca, e ordinaria.

SE he tenra, come-se em salada, temperada segundo o costume: além disto, serve para guarnições de entradas, ou posta em ragú com essencia de presunto, ou em huma bexaméla; outras vezes póde ligar-se com gemmas de ovos desfeitas em leite, e servir para entre-meio.

Chicoria brava.

TAmbem serve para salada, se he branca, e tenra; se he verde, serve para caldos refrigerantes, e medicinaes.

Cardos, Alcaxofras, e Espargos.

SÃo todos de muito uso nas Cozinhas para varias guarnições, diversos pratos, e entremeios, como fica mostrado nos seus lugares.

Pepinos, Aboboras, Melancias, e Melões.

EM toda a parte he o pepino conhecido por huma das quatro sementes frias, e assim mesmo as aboboras, melancias, e melões: o pepino, e a abobora, ainda que de varias castas, servem para sopas, ragús, fricassés, guarnições de entradas, e varios pratos de entre-meio, como em seu lugar fica mostrado. O melão serve-se crú no principio da meza, e a melancia serve-se com o dezer.

Pepinos pequenos, e Massarocas de milho de conserva.

TOmem a quantidade de massarocas de milho que lhes parecer, que estejão ainda verdes, e como em rutano, fervão-se em agoa meio quarto de hora; passem-se depois para agoa fria, arrumem-se depois em huma tigella, deitem-lhe em cima huma salmoura fervendo, feita com agoa, e huma terça parte de vinagre, alguns cravos da India, e sal, e ponhão-se sobre rescaldo até ao outro dia, em que lhe deitarão outra tanta quantidade de salmoura, o que se fará até ficarem bem verdes; depois metrão-se em boiões, tapem-se, e guardem-se em lugar fresco, para usarem delles quando parecer.

O mesmo se fará aos pepinos, a que os Francezes chamão *cornixões*.

Betarravas, e Batatas.

AS betarravas cozidas na agoa, ou assadas no forno, comem-se em salada. As batatas depois de cozidas em agoa, e pelladas, comem-se com molho de manteiga, e mostarda; mas as batatas das Ilhas servem commummente para doce de differentes qualidades.

Cucumélos, Morilhas, e Musserões.

OS cucumélos verdes comem-se em ragú, de fricassé, e com hervas finas; mas se são seccos, como de ordinario são, e tambem as morilhas, e musserões, deitão-se de molho em agoa morna, apartão-se, e servem para guarnições de entradas, tortas, e varios pratos de entre-meio.

Alcaparras, e Perrexil.

AS alcaparras, e o perrexil deitados de conserva, servem para guarnecer saladas cozidas, salada de enxovas, de atum marinado, de ovas de peixe; e para varios molhos, e guarnições, como fica apontado.

Trufas, ou Tuberas da terra.

AS trufas grandes são as mais estimadas; as que vem marinadas de Provença, ou do Perigord são as melhores, e servem para ragús, guar-

guarnições de entradas, e entre-meios; e picadas servem para differentes molhos, como tenho mostrado.

Alhos, Rocambolas, e Chalotas.

O Alho, a rocambola, e a chalota, servem para ragús, e molhos apetitosos, como repetidas vezes tenho mostrado.

Agriões, Estragão, Cerefolio, Ortelã, e Pimpinella.

AS folhas dos agriões temperadas com sal, e vinagre, servem para guarnecer capões, perús, gallinhas gordas, e outros pratos de assados; as outras todas servem para guarnições de saladas, e para diversos molhos.

Tomilho, Louro, Mangericão, Funcho, Mangerona, e Salva.

O Tomilho, o louro, e o mangericão atados com salsa, servem para adobos, brézas, e capellas, em que entrão as hervas finas. A mangerona serve só para favas verdes. O funcho, depois de cozido em agoa, serve para differentes molhos.

Adubos que ordinariamente servem nas Cozinhas.

OS adubos mais usados são o sal, a pimenta, o cravo da India, a canella, a noz noscada, o macir, ou flor de noz noscada, o gengi-

bre; a pimenta longa, a semente de coentro, a herva doce, o cominho, e a semente do funcho: e tanto servem inteiros, como pizados, para darem gosto aos adobos, brézas, pessas de fiambre, presunto, pessas de vacca, ajuntando-lhe algumas vezes grãos de Genebra, e algum salitre para dar huma côr escarlate a pessas de vacca, a cabeças de porco, e hervas finas, como fica declarado em varios Artigos.

Receita para preparar azeitonas á moda Franceza.

PEguem na quantidade de cinza, que se julgar necessaria, e ferva-se em dois, ou em tres almudes de agoa, de fórma que depois de fervida fique huma cenrada forte; deixe-se depois descançar, e esfriar; coe-se por hum panno, tomem dois, ou tres alqueires de azeitonas verdes, deitem-se-lhe dentro, e deixem-se estar até que a cenrada as penetre até ao caroço; o que se fará no espaço de vinte e quatro horas; escorra-se-lhe a cenrada, deitem-lhe agoa fria, e mudando-lhe esta tres, ou quatro vezes até sahir clara, deixem-se ficar nella oito dias, mudando-se-lhe a agoa pela manhã, e á tarde: em as azeitonas estando com hum verde claro, e sem amargo, deitem-se em huma talha, ou em boiões vidrados; cubrão-se de salmoura, tapem-se, ponhão-se em lugar fresco, e sirvão-se dellas passados quinze dias, ou quando se fizerem necessarias. Bem advertido, que a salmoura será feita sómente com agoa, e o sal necessario, e que se lhe ha de deitar quente com huns ramos de ouregãos, huns ramos de funcho, e humas folhas

lhas de louro, páo rosa; e depois de ferver com tudo isto; deixe-se descançar, e deite-se em cima das azeitonas quente, como fica dito.

CAPITULO XXX.

Do tempo proprio para se colherem as Frutas para se comerem, e guardarem para o Inverno; e dos differentes modos de se prepararem.

Frutas que se comem no Verão.

AS frutas do verão, tanto as de caroço, como as de sementes, ou pevides, devem colher-se perfeitamente maduras; o que se conhece pelo tacto, tenteando-se pela parte do pé, e obedecendo alguma cousa entre os dedos, despeguem-se com toda a subtileza da arvore, para effeito de se não murcharem, e todas com os seus pés, e com o cuidado que não passem de maduras, nem sejão molles, e farinhentas.

Frutas do Outono.

AS frutas, que ordinariamente se colhem no mez de Setembro, devem ser colhidas hum pouco antes de estarem perfeitamente maduras.

Frutas de Inverno.

AS frutas de Inverno devem colher-se muito antes de amadurecerem, e he muito essencial, para se conservarem mais tempo, apanhal-

las

las em hum dia claro, e de vento Norte: se forem peras, e maçãs, arrumão-se sobre humas taboas com os pés para cima, com o cuidado de as visitar de vez em quando, e tirar as que começarem a apodrecer: com esta vigilancia se conservaráõ melhor, e mais tempo.

Modo de clarificar assucar para toda a qualidade de doce.

DEitem em hum tacho meia canada de agoa, e huma clara de ovo, e depois de bem batida, deitem-lhe hum arratel de assucar; e em fervendo, deitem-lhe huma pouca de agoa fria de quando em quando, até que o assucar fique claro, e sem escuma; molhem depois hum panno limpo, passem por elle o assucar, e sirvão-se delle para o que for necessario.

Compota de Maçãs.

TOmem meia duzia de maçãs, cortem-se ao meio, tirem-lhe o caroço, esburguem-se, e deitem-se logo em agoa fria; tiradas da agoa, ponhão-se a cozer em assucar clarificado, quanto baste, e o çumo de meio limão; em estando cozidas as maçãs, arrumem-se em hum prato, e reduzido o assucar á ponto de se pegar nos dedos, deite-se por cima das maçãs, e sirva-se quente, ou fria, segundo parecer.

Ou-

Outra compota de Maçãs.

TOdas as maçãs, que não tiverem bastante consistencia para se cozerem, partão-se ao meio, alimpem-se por dentro, piquem-se por cima com huma agulha, e sem se esburgarem, deitem-se em agoa fria; depois ponhão-se a cozer com o assucar necessario, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidas, e antes de se desfazerem em marmelada, arrumem-se no prato, reduzão depois o assucar ao ponto necessario, e deitado sobre as maçãs, sirva-se como a antecedente,

Compota de Maçãs á Portugueza.

FUrada por cima huma duzia de maçãs, e tirada a pevide, e caroço, arrumem-se assim mesmo inteiras dentro de huma torteira, ou em hum prato de prata com hum pouco de assucar fino por baixo; enchão as maçãs do mesmo assucar, e mettão-se a cozer no forno; em estando cozidas, sirvão-se quentes, com hum pouco de assucar por cima.

Compota de Peras.

TOmem as peras inteiras, deitem-se em agoa fervendo, estando entezadas, e quasi cozidas, deitem-se em agoa fria, pellem-se, e assim mesmo inteiras, ou partidas ao meio, ou em quartos, deitem-se em outra agoa; depois ponhão-se a cozer em assucar clarificado, com hu-

huma roda de limão para ficarem mais brancas; em estando cozidas, arrumem-se no seu prato, reduzão o assucar ao ponto necessario, deite-se-lhe por cima, e sirvão-se quentes, ou frias, segundo parecer.

Compota de Peras á Borguinhona.

APparada meia duzia de peras com casca, ou sem ella, ponhão-se a cozer em huma tigella, ou panelinha com assucar clarificado, hum bocado de canella, dois ou tres cravos da India, e deixem-se ferver pouco e pouco; estando meio cozidas, ajuntem-lhe meio copo de vinho tinto, cubrão-se com huma tampa, e acabem-se de cozer pouco e pouco; em estando cozidas, ponhão-se no prato; reduza-se o assucar a ponto alto, deite-se-lhe por cima quente, e sirvão-se.

Compota de peras assadas.

TOmem seis, ou oito peras de cozer, antes de maduras, deitem-se huma depois de outra em huma fornalha bem accesa, virando-as de quando em quando, para se assarem igualmente, e que deitadas em agoa, e esfregando-se com a mão, se lhe tire toda a pelle; cortem-se depois ao meio, alimpem-se por dentro, lavem-se em tres, ou quatro agoas, e ponhão-se a cozer em assucar clarificado, com hum bocado de canella, tres, ou quatro cravos; cubrão-se muito bem com a sua tampa, e deixem-se ferver pouco e pouco, até estarem cozidas; arrumem-se depois

no

no seu prato, reduzão o assucar, deite-se reduzido sobre as peras, e sirvão-se quentes, se quizerem.

Compota de Pessegos.

TOmem meia duzia de pessegos quasi maduros, partão-se ao meio, tirem-lhe os caroços, deitem-se por hum instante em agoa fervendo, tirem-se, logo que se lhe puder tirar a pelle, e ponhão-se a cozer em assucar fervendo, e bem escumado; deixem-se ferver pouco e pouco, e em estando cozidos, reduza-se o assucar ao ponto ordinario, e sirvão-se do modo prescripto.

Compota de Pessegos assados.

PEgue em pessegos quasi maduros, deitem-se como as peras em huma fornalha bem accesa, e vão-se virando, até se lhe queimar a casca; deitem-se logo em agoa fria, descasquem-se muito bem, lavem-se em muitas agoas, e ponhão-se inteiros a cozer em assucar clarificado; em os pessegos amollecendo entre os dedos, ponhão-se no prato, reduza-se a calda como temos dito, e sirvão-se como as mais compotas.

Compota de Pessegos á Portugueza.

COrtem ao meio sete, ou oito pessegos quasi maduros, tire-se-lhes o caroço, arrumem-se em hum prato com assucar ralado fino por baixo, e por cima, ponhão-se sobre lume brando, cobertos com huma tampa, com fogo em cima, e deixem-se cozer pouco e pouco; em es-

estando cozidos, e giaçados de boa côr, sirvão-se quentes.

Compota de toda a qualidade de frutas assadas.

COzida, e acabada que seja huma compota de qualquer fruta que seja, e das que tenho indicado, ponha-se sobre o lume, e deixe-se ferver pouco e pouco, mexendo-se sempre até a calda estar reduzida; e em principiando a pegar-se, cubra-se com hum prato; ponhão-lhe a mão esquerda em cima, volte-se a cassarola logo, e com geito sobre o prato, e sirva-se quente, ou fria.

Compota de Damascos.

SEjão inteiros, ou partidos ao meio os damascos, deitem-se em agoa fervendo, dem-lhes duas fervuras, e passem-se para agoa fria; escorrão-se depois por hum peneiro, ponhão-se ao lume em assucar em ponto, e dem-lhes tres, ou quatro fervuras, escumem-se muito bem, arrumem-se no prato, reduza-se o assucar, deite-lho em cima, e sirvão-se.

Compota de Amendoas, e Damascos verdes.

FErvão em agoa quatro mãos cheias de cinza, e feita huma cenrada, deitem-lhe dentro as amendoas, e os damascos, e dem-lhe huma fervura; tirem-se da cenrada, esfreguem-se entre as mãos, para se lhe tirar a pellicula, e vão-se deitando em agoa fria; passem-se depois para agoa fervendo, deixem-se cozer, e estando co-

cozidos, o que se conhecerá furando-os com huma agulha, se esta entrar com facilidade, passem-se para outra agoa fria; deitem-se depois em assucar clarificado, ponhão-se ao lume, e deixem-se ferver pouco nelle, até se fazer bem verdes; acabadas que sejão, e o assucar reduzido ao seu ponto, sirvão-se como quizerem.

Compota de Marmelos.

DEitem os marmelos em agoa fervendo, e deixem-se ferver, até se fazerem brandos; deitem-se depois em hum alguidar com agoa fria, partão-se em quartos, alimpem-se por dentro, tire-se-lhe a casca com sentido, e deitem-se no assucar; ponhão-se ao lume, escumem-se muito bem, e deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidos, e o assucar reduzido, deitem-se no prato, e sirvão-se quentes com a calda por cima.

Compota de Ameixas.

DEitem as ameixas em agoa fervendo, e em estando brandas, e quasi cozidas, passem-se para agoa fria; tirem-se, escorrão-se, deitem-se em assucar clarificado, ponhão-se ao lume, e sem que ferva, ficarão assim, até se fazerem verdes; arrumem-se depois no prato, reduzão o assucar ao seu ponto necessario, deite-se-lhe em cima, e sirva-se como as antecedentes.

Com-

Compota de Ginjas, ou de Cerejas.

CORtados com igualdade ametade dos pés das ginjas, ou das cerejas, deitão-se em assucar em ponto alto, e põe-se ao lume; em lhe dando nelle quatro fervuras, arrumem-se no prato, reduzão o assucar, tirem-lhe a escuma, deite-se-lhe por cima, e sirvão-se frias.

Desta mesma fórma se fazem compotas de morangos, groselhas, a framboizas.

Doces feitos com mel.

POnha-se o mel em hum tacho ao lume, e em entrando a ferver, tirem-lhe toda a escuma, e deixe-se ferver, até se cozer muito bem, o que se conhecerá, tirando-se do lume, e metendo-lhe dentro hum ovo de galinha, e se este for ao fundo, está o cozimento imperfeito; pelo contrario se o ovo ficar ao decima; e deitando-lhe dentro qualquer qualidade de fruta, ponha-se no lume, deixe-se ferver de vagar, e com cuidado que se não queime, e servirá o mel em lugar de assucar.

Doces feitos com mosto.

TOmem hum almude de mosto, ou tanto quanta seja a quantidade do doce, que se houver de fazer; deite-se em hum tacho, ou em huma caldeira, e ponha-se a ferver em lume vivo; estando reduzido a duas terças partes, e com boa consistencia, sirva em lugar de assucar para

ra toda a casta de frutas, como são: peras, maçás, e marmelos, as quaes frutas sendo primeiro meio cozidas em agoa, pelladas, e limpas, como já tenho explicado, deitem-se a ferver no mosto; até se acabarem de cozer: reduzido o mosto, o que se conhecerá, deitando huma gota da calda em hum prato, e virando-o para huma banda, e não correndo; está bom; mettão depois a fruta em boiões vidrados, depois de fria, deitem-lhe a calda, cubrão-se, e guardem-se em lugar fresco. O molho tanto importa que seja de uvas brancas, como pretas.

Marmelada.

FErvão-se os marmellos em agoa, e em estando quasi cozidos, deitem-se em agoa fria, depois de frios alimpem-se por dentro, esburguem-se, desfação-se com huma colher de páo, passem-se por hum peneiro, e levem ao lume o que se passou, e mexão sempre, para que se não pegue; em estando enxuto, deite-se em assucar em ponto de cabellinho, misture-se com a colher muito bem, leve-se outra vez ao lume, mexendo-se sempre, e levantando fervura, tire-se fóra; deite-se em pucarinhas, ou em covilhetes, deixe-se esfriar, cubrão-se, e guardem-se para quando for necessario.

Desta mesma fórma se fazem peras, maçás, e pessegos.

Ge-

Geléa de Maçãs.

TOmem huma duzia de maçás, partão-se em quartos, e cozão-se em agoa; cozidas, deitem-se em hum guardanapo, espremão-se muito bem sobre hum alguidar; em estando bem espremidas, deitem este çumo em assucar clarificado, e reduzido a ponto alto, ponha-se outra vez a ferver, até que mettida a escumadeira nelle, e levantando-a ao ar, e inclinando-a para huma banda, vá cahindo o assucar por fórma de perolas; estando assim, tire-se do lume, deite-se em pucaras, deixe-se esfriar, para se conservar melhor, cubra-se com papel molhado em agoa ardente, e outro papel atado por cima, e guarde-se em lugar fresco.

Assim mesmo se faz a geléa de marmelos, e de peras.

Conserva de toda a qualidade de Ameixas.

DEitem hum cento de ameixas em agoa fervendo, deixem-se ferver, até se fazerem brandinhas, tirem-se com a escumadeira, e deitem-se em agoa fria; escorrão-se depois pelo peneiro, arrumem-se em vasos pequenos, com cautela que não se amassem, deitem-lhe por cima assucar clarificado quente, e deixem-se assim até á noite, em que se lhe escorrerá o assucar, que se levará outra vez ao lume; e fervendo, escumado, e quente, deite-se nas ameixas, o que se repitirá duas vezes no dia por espaço de quatro, ou sinco dias, advertindo, que no ultimo

co-

cozimento se ha de desengrexar o assucar, deitando-lhe hum quartilho de agoa; e pondo-se a ferver, escumado, e reduzido ao seu ponto necessario, deite-se fervendo sobre as ameixas.

Da mesma fórma se fazem amendoas, e damascos verdes de conserva.

Varias frutas de conserva em agoa ardente.

COzidos os frutos inteiros, e deitados depois em assucar em ponto, como os de conserva, que temos dito, em fervendo se forem por exemplo cem damascos, deite-se-lhes huma canada de agoa ardente, e deixe-se ferver hum instante com a cautela de que lhe não salte o fogo; o que no caso que succeda, se apagará, deitando-lhe em cima hum panno molhado; deixe-se esfriar depois de feito, mettão-se em garrafas, ou frascos, cubrão-se de calda, tapem-se muito bem, e guardem-se para quando for necessario.

Doce de flor de Laranja.

EScolhida, e que seja bem branca hum arratel de flor de laranja, ferva-se hum quarto de hora em agoa, tire-se do lume, deite-se-lhe huma pitada de pedra hume em pó; ponhão então a ferver outra agoa com o çumo de hum limão, e em esta fervendo, vão deitando nella a flor de laranja com a escumadeira, e deixe-se outra vez ferver, até que fique tenra, e quasi cozida; passe-se depois para agoa fria, e çumo de limão; dahi escorra-se, e deite-se em assucar em ponto, e leve-se repetidas vezes ao lu-

me

me a aquentar, mas não se deixe ferver; enchão depois pucarinhos, deixem-se estriar, cubrão-se, e sirvão-se della, como das sobreditas.

Gateu, ou bolo de flor de Laranja.

CLarificados, e coados dois arrateis de assucar, e reduzido a ponto de cabellinho, e que estes se peguem huns aos outros, deitem-lhe logo meio arratel de flor de laranja, e deixe-se ferver até o assucar tornar ao mesmo ponto; então tire-se do lume, mexa-se muito bem com huma colher de páo, tanto pelo meio, como pelas ilhargas, até que o assucar principie a levantar-se; deitem-lhe então logo no mesmo instante huma mão cheia de assucar fino, desfeito em huma clara de ovo, e mexendo-se sempre com presteza, vão deitando em caixas de papel da altura de tres dedos, sustendo-se sobre o fundo da bacia, para que o calor o não deixe cahir; em estando coalhados, e frios, tirem-se dos moldes, e sirvão-se como quizerem.

Os bolos de flor de violas tambem se fazem assim.

Biscoitos ordinarios.

TOmem de ovos a quantidade necessaria aos bolos, que se houverem de fazer, ponhão-se em huma balança, e pezem-se com outro tanto assucar fino; tirem ametade dos ovos da balança, e pezem da outra banda outra tanta farinha com os que ficárão; e deitadas as gemmas em hum tacho, ou em hum alguidar com o assucar, e huma pouca de casca de limão bem pi-

picada, batão tudo muito bem por tempo de meia hora; ajuntem-lhe depois as claras bem batidas, e levantadas, misture-se tudo com geito, vão deitando a farinha pouco e pouco, e levemente misturando-a com a composição, depois de muito bem preparado, formem humas caixas de papel, untem-se de manteiga por dentro, enchão-se até ao meio da tal massa, deitem-lhe hum pouco de assucar fino por cima, e mettão-se a cozer no forno, que não tenha muito calor por tempo de meia hora; em estando cozidos, e com huma côr dourada, tirem-se do forno, e antes que esfriem, para fóra das caixas, para se servirem delles, quando for occasião.

Biscoitos de colher.

A Sua composição he a mesma que a dos antecedentes; com a differença, que segundo a quantidade, que delles se fizer, se deitará huma clara de ovo de mais; preparada a composição, enchão della huma colherinha de prata, e vão pondo com graça, e ao comprido os bocadinhos sobre folhas de papel branco, deitem-lhe hum pouco de assucar fino por cima, e mettão-se a cozer em forno muito brando; cozidos, tirem-se, despeguem-se logo do papel com huma faca, e sirvão-se quanto mais frescos melhor.

Biscoitos de varios doces.

PIzem em hum gral de pedra duas, ou tres onças de cidrão, ou de casca de limão, ajuntem-lhe huma pouca de flor de laranja em

pó, e coberta, duas colherinhas de marmelada de damascos, ou qualquer outra, quatro onças de assucar fino, quatro, ou sinco gemmas de ovos, e depois de tudo pizado, e bem misturado, passe por hum peneiro com força, até seccar todo; ajuntem-lhe depois as claras dos ovos bem batidas, misture-se tudo bem; formem os biscoitos com huma colher sobre folhas de papel, como os antecedentes, pulverizem-se de assucar fino por cima, cozão-se em forno brando e sirvão-se delles como dos antecedentes.

Biscoitos de farinha de arroz.

PAssem por huma peneira de seda bem fina quatro onças de farinha de arroz, deite-se em huma tigela com hum arratel de assucar fino, oito gemmas de ovos, huma pouca de casca de limão picada bem fina, bata-se tudo com duas colheres por tempo de hum quarto de hora: misturem-lhe depois com cuidado quinze, ou dezeseis claras de ovos batidas, e bem levantadas; formem depois humas caixas de papel untadas de manteiga por dentro, deite-se-lhe a composição, metta-se a cozer em forno muito brando; em estando cozidos, tirem-se das caixas, cubrão-se com huma giaça branca, feita com huma clara de ovo, assucar fino, e alguma gota de çumo de limão; mettão-se outra vez no forno, e em estando a giaça secca, tirem-se, e sirvão-se delles, quando for occasião.

Biscoitos de Amendoas.

PEllem, lavem, e enxuguem meio arratel de amendoas, pizem-se em hum gral de pedra, até ficarem em pó muito fino, deitando-lhes de vez em quando hum pouco de assucar fino; em estando pizadas, passem-se para huma tigela, ajuntem-lhes seis gemmas de ovos, duas onças de farinha, meia libra de assucar fino, e bata-se hum quarto de hora; depois de batido, deitem-lhe oito claras batidas bem levantadas, misture-se tudo muito bem, e deite-se em fôrmas de papel quadradas, da largura de dois dedos, e untadas de manteiga por dentro; pulverizem-se de assucar fino misturado com farinha, e mettão em forno muito brando; cozidos, tire-se-lhes o papel em quanto quentes, e sirvão, segundo for necessario.

Deste mesmo modo se fazem biscoitos de amendoas amargosas, com a differença de ser tanta quantidade de amendoa amarga, como doce.

Bolinhos de amendoas, ou massapões.

EScaldado, limpo, e enxuto hum arratel de amendoas, pizem-se em hum gral de pedra, deitando-lhe de quando em quando até tres claras de ovos; em estando pizadas, ajuntem-lhe huma pouca de marmelada, ou doce de damascos, ou qualquer outro, huma pouca de flor de laranja coberta, e reduzida a pó, misture-se tudo, e deseque-se com assucar fino sobre o lume; desseccada, deite-se sobre huma meza, com outro

pouco de assucar, até a massa se despegar das mãos; corte-se depois em bocados, fação-se em rolossinhos, formem os massapões da figura que quizerem, passem-se por claras de ovos meio batidas, ponhão-se sobre assucar fino, e pulverizem-se por todas as partes com o mesmo assucar; em estando bem cobertos delle, ponhão-se sobre folhas de papel branco, e estas sobre folhas de cobre; ponhão-se a cozer em forno brando, e sirvão-se delles, quando lhes forem necessarios.

Gaufes.

QUebrem dentro de huma tigela tres, ou quatro ovos frescos, desfação-se com outra tanta farinha, huma pouca de agoa de flor de laranja, e huma pouca de casca de limão bem picada; depois de desfeitos, deitem meio quartilho de leite bom, misturem tudo com huma colher, até a massa estar bem liquida, e no seu ponto; em estando feita, aquentem o ferro em huma fornalha bem accesa, passe-se com cera pela parte de dentro, para se não pegarem; em o molde estando quente, deitem-lhe huma colherinha de massa dentro, feche-se no mesmo instante, e ponha-se sobre o lume; sendo cozido de huma banda, volte-se o ferro da outra, para se acabar de cozer; cozida, tire-se com geito, e ponhão-se á roda de hum páo de massa, para que fiquem dobradas, guardem-se depois em lugar secco, ou em huma estufa, para servirem, quando forem necessarias.

Peras de conserva para o Inverno.

PElladas muito bem as peras, cortada a pontinha do pé, e raspado o resto, deitem-se em agoa, ponhão-se a cozer em agoa fervendo, até que pegando-lhes, se achem brandas entre os dedos; tirem-se com a escumadeira, deitem-se em agoa fria, escorrão-se depois, e deitem-se de molho por duas horas em agoa com assucar desfeito; isto he, para meio cento de peras, tres canadas de agoa, e dois arrateis de assucar, passadas as duas horas, arrumem se em humas bandeijas furadas com o pé para cima, mettão-se a seccar em forno brando, e deixem-se ficar nelle toda a noite; tirem-se pela manhã, deitem-se outra vez de molho na agoa com assucar, mettão-se da mesma fórma na forno, e continue-se assim quatro, ou sinco dias; advertindo que da ultima vez hão de ficar inteiramente seccas, e então guardem-se em lugar secco, e enxuto todo o tempo que for necessario.

Doces de Cidra, de Limões, Laranjas, e Vergamotas.

TOmem-se com dilicadeza quaesquer destas frutas, alimpem-se por dentro, deixem-se ficar inteiras, ou partão-se em quartos, deitem-se em agoa fria, e ponhão-se a cozer em agoa fervendo, até se fazerem brandas, e estarem cozidas; deitem-se outra vez em agoa fria, tirem-se desta, escorrão-se, deitem-se em assucar clarificado, e deixem-se ferver pouco e pouco em lu-

lume brando; em o assucar estando reduzido, e no seu ponto, tirem-se, guardem-se, e sirvão para compotas, para cobrir, e para tudo mais que for necessario.

Flor de Laranja de conserva.

DEitem sobre a meza quatro onças de flor de laranja, bem branca, e bem fresca, dem-lhe quatro cortadellas, e molhem-na com o çumo de ametade de hum limão; deite-se depois em hum arratel de assucar em ponto de cabello, que ha de estar já no lume, e mexendo sempre com huma colher, tire-se no mesmo instante do lume, e vão mexendo, até o assucar ficar branco de roda do tacho; chegando a este estado, vaze-se logo em caixas de papel de altura de dois, ou tres dedos, com hum tijollo de cada banda, para se susterem, e assim nas caixas se guardará para o que for necessario.

Ginjas de conserva.

TIrem os caroços, e os pés a hum arratel de ginjas, deitem-se em agoa fervendo, em estando brandas, deitem-se em hum peneiro, amassem-se com huma colher, passem-se com expressão, de modo que fiquem sómente as pelles, ponha-se em lume brando em hum tacho o que se coou até engrossar, e ficar sem humidade; deseccado que seja, deite-se em assucar em ponto, como o precedente, mexendo-se sempre; deite-se depois em fôrmas de papel, e em estando quasi frias, assinallem-se com a ponta da faca em

em bocados compridos, ou quadrados, que depois de frias de todo se quebrão com facilidade, e serviráõ para o que for necessario.

Damascos de conserva.

TOmem duzia e meia de damascos, esburguem-se, cortem-se em bocados, ponhão a cozer em agoa, até ficarem como marmelada; em estando enxuta, e deseccada, deite-se em assucar, e acabe-se como as precedentes.

Deste mesmo modo se faz a de pessegos.

Conserva de Flor de violas.

REduzido hum arratel de assucar a ponto de cabello, daitem-lhe duas onças de flor de violas pizadas, e mexendo-se sempre com a colher, até estar bem misturadas com o assucar, deite-se em huma fôrma feita de huma folha de papel, com meia pollegada de alto, assinallem os bocados com a ponta da faca, e em estando meia fria, guardem-se em lugar secco.

Conserva de Groselhas.

FErva-se por hum instante em dois copos de agoa hum arratel de groselhas, deitem-se depois com huma escumadeira em hum peneiro, passem-se com expressão, como as ginjas, e levem-se ao lume a enxugar; em estando enxutas, e seccas, deitem-se em assucar em ponto de cabello, e mexendo-se hum instante sobre o lume, deite-se em hum molde de papel, deixe-se esfriar,

friar, faça-se em bocados, e guarde-se como as mais.

Assim mesmo se fazem conservas de agraço, de framboizas, de uvas moscateis, e outras frutas mais.

Conservas de Café, e de Chocolate.

REduzido hum arratel de assucar a ponto de cabello, deitem-lhe huma onça de café moido, e mexão com huma colher, até estar bem misturado, depois vaze-se em molde de papel, deixe-se esfriar, parta-se, e guarde-se, como fica dito.

Deste mesmo modo se faz a conserva de chocolate; com a differença, que em cada arratel de assucar deitaráõ meia onça de chocolate sómente.

Calda para o Inverno de toda a qualidade de frutas.

PAra cada arratel de fruta, se forem morangos, groselhas, amoras, ou framboizas, reduziráõ a ponto de quebrar dois arrateis de assucar; em estando nestes termos, deitem-lhe a fruta, dem-lhe huma fervura, tire-se do lume, vaze-se dentro de hum peneiro, e escorrida por este a fruta, e fria a calda, deitem-na em garrafas, tapem-se, e desta calda fação agoas para beber, geladas, ou não geladas, segundo parecer.

Calda, ou Xarope de Flor de Violas.

DEitem em huma tigela quatro onças de flor de violas, deitem sobre estas hum quartilho de agoa fervendo, cubrão a tigela com a sua tampa, e deixe-se estar assim duas horas sobre hum pouco de rescaldo; deite-se depois em hum guardanapo, exprema-se; se produzir meia canada, deite-se em dois arrateis e meio de assucar em ponto de quebrar, o que se conhece, mettendo dois dedos em agoa fria, e depois no assucar, e deste segunda vez em agoa fria, se o assucar ficar pegado nos dedos, e se quebrar entre elles, se lhe deitará a meia canada de agoa de violas, e em se incorporando no assucar sem que ferva, deite-se em huma tigela, cubra-se, e ponha-se sobre hum pouco de rescaldo, e deixe-se estar tres dias; no fim deste tempo, mettão-lhe os dedos dentro, e molhados estes dentro, unão-se depois de molhados na calda, e tornando-os a abrir, e formando hum fio, que não quebre, deite-se em garrafas, e guarde-se para quando for necessaria.

Calda de Ginjas, ou de Cerejas.

TIrem os pés, e os caroços a dois arrateis de ginjas, sãs, e maduras, deitem-se em hum quartilho de agoa, e ponhão-se a ferver dois minutos; depois deitem-se a escorrer em hum peneiro, e escorridas, deitem-se em dois arrateis de assucar em ponto de cabello, e deixe-se ferver tudo, até o assucar tomar a consistencia necessaria, como o precedente, e guarde-se da mesma fórma.

Des-

Desta mesma fórma se fazem xaropes de agraço, de uvas, e de amoras.

Calda, ou Xarope de Marmelos.

DEscascados, e limpos por dentro huma duzia de marmelos maduros, piquem-se, e pizem-se muito bem; deitem-se depois em hum panno, esprema-se com força todo o çumo dentro em hum alguidar; deixe-se descançar, depois tire-se o mais claro delle, e para cada quartilho tenhão hum arratel de assucar em ponto de cabello, e ajuntando a este o çumo, deixe-se ferver, até tomar a consistencia de hum xarope; em estando frio, deite-se em garrafas, e guarde-se, como fica dito.

Por esta mesma fórma se faz o xarope de agraço.

Xarope de Maçãs.

COrtada em bocados delgados huma duzia de maçãs, ponhão-se a ferver em huma pouca de agoa; em estando cozidas, deitem-se em hum panno forte, espremão-se muito bem, deixe-se descançar o çumo, e depois de claro, ajuntem a cada quartilho delle hum arratel de assucar em ponto de cabello, e deixe-se ferver até á consistencia de hum xarope; depois deixe-se esfriar, e guarde-se, como fica dito.

Deste mesmo modo se faz o xarope de damascos, e o de pessegos.

Capiler, ou Xarope de Avenca.

DEitem huma onça de folhas de avenca em hum quartilho de agoa fervendo, e deixe-se ficar de infusão sobre pouco rescaldo o espaço de doze horas; passe-se depois pelo peneiro, deitem este çumo em hum arratel de assucar em ponto de quebrar, ponha-se em huma tigela com rescaldo por baixo, e calor brando, e igual dois, ou tres dias; reduzido o assucar, e formando fio, que se não quebre entre os dedos, guarde-se em garrafas depois de frio, como os antecedentes.

Xarope de Papoulas.

DEitem meio arratel de folhas de papoulas em huma tigela vidrada, e sobre estas hum quartilho de agoa fervendo, e ponhão-se de infusão vinte e quatro horas sobre cinza quente; dem-lhe depois duas fervuras, espremão-se por hum panno, e ajuntem ao çumo hum arratel de assucar em ponto de cabello; ferva-se tudo junto, até tomar consistencia de xarope, como os mais que ficão ditos, e guarde-se do mesmo modo.

Os xaropes de flores de pessegos, e outras flores, fazem-se desta mesma fórma.

Agoas para de Verão, e para Sorvetes.

EM cada tres quartilhos de agoa deitem hum arratel de fruta, que seja bem madura, como são ginjas, morangos, amoras, groselhas, ou outra qualquer; amasse-se com huma colher, e des-

desfaça-se muito bem na agoa; coe-se depois por hum guardanapo, e tempere-se de assucar; coe-se outra vez por huma manga, ponha-se ao fresco, e sirvão-se desta agoa quando for occasião.

Se for para sorvetes, deite-se-lhe mais assucar, metta-se em sorveteiras de folhas de Flandres, rodee-se de neve, e sal, em principiando a gelar-se, despeguem o que estiver pegado de roda com huma colher, cubra-se a sorveteira com a sua tampa, e mexendo-se sempre com ella, até estar igualmente gelada, enchão copos com ella no momento em que se quizer beber, e sirvão-se sem detença.

Xarope de Orgiata.

PElle-se em agoa quente hum arratel de amendoas doces, huma onça de amendoas amargosas, e quatro onças de pevides esburgadas; pize-se tudo muito bem, deitando-lhe de vez em quando huma colherinha de agoa, para que se não fação em azeite; em estando bem pizadas, e delidas, deitem-se em meia canada de agoa quente, e ponhão de infusão duas, ou tres horas sobre rescaldo, passem-se á força de colher por hum guardanapo, e deitem o que se extrahio em dois arrateis de assucar em ponto de quebrar; e sem que ferva, e bem misturado, deite-se em huma tigela, cubra-se com a sua tamha, ponha-se sobre hum pouco de rescaldo com calor igual, e deixe-se estar dois, ou tres dias; em o assucar estando reduzido a ponto de xarope de avenca, metta-se em garrafas, e guarde-se, como temos dito nas antecedentes.

Queijo, ou Manteiga gelada.

COncluirei este Livro, dando huma noção das crémas, e leites gelados: para o que poráõ ao lume huma canada de leite de vacca, que deixaráõ ferver sinco, ou seis minutos; tire-se do lume, temperè-se com hum arratel de assucar, desfação-lhe algumas gemmas de ovos; passe-se depois por hum peneiro, ponha-se segunda vez no lume a aquentar, e em principiando a ligar-se, tire-se do lume, deitem-lhe algumas gotas de essencia, como de flor de laranja, de limão, ou de vergamota; em estando frio, deite-se em hum molde de folha de Flandres, metta-se este dentro de hum balde com neve pizada, sal, ou salitre por baixo, por cima, e de roda; em estando gelado, e a tempo de servir, passe-se o molde com ligeireza por agoa quente, e despegando-se o que tem dentro, volte-se com geito sobre o prato, em que se ha de servir, para se haver de comer no mesmo instante.

Desta mesma fórma se preparão os canellões, a manteiga, e as mais cousas, que intentarem gelar, segundo o gosto, e a habilidade de cada hum; porém a differença dos moldes he que dá o nome a todas estas cousas, e he quem as diversifica.

F I M.

INDICE.

Do que contém este Livro.

CAPITULO I.

Da Vacca.

Lin-

CAPITULO II.

Do Carneiro.

CAPITULO III.

Da Vitella.

Pás,

CAPITULO IV.

Do Porco.

CAPITULO V.

Do Veado, do Gamo, e do Bico Vareiro.

CAPITULO VI.

Das Lebres, Coelhos, e Láparos.

Gui-

CAPITULO VII.

Do Cabrito, e do Cordeiro.

CAPITULO VIII.

Do Perú.

Ale-

CAPITULO IX.

Da Gallinha, Capão, e Frangos.

Co-

CAPITULO X.

Dos Frangãos.

CAPITULO XI.

Dos Pombos.

Pom-

CAPITULO XII.

Das Perdizes.

CAPITULO XIII.

Das Gallinholas, e Narcejas.

Tor-

CAPITULO XIV.

Das Rôlas, Codornizes, Tordos, e Tarambolas.

CAPITULO XV.

Em que se trata das Terrinas, Popetões, e outros pratos particulares.

Em-

CAPITULO XVI.

Das Empadas, Tortas, e Timbales.

Tor-

CAPITULO XVII.

Dos Caldos, e Substancias, tanto de Carne, como de Peixe, de Hervas, Raizes, e Legumes, Caldos em pastilhas, ou de conserva, e outros para varias enfermidades.

Cal-

So-

CAPITULO XVIII.

Dos peixes do mar, e dos rios, o qual ordinariamente se come cozido, assado, ou frito. Nos artigos seguintes direi o que convém a cada especie, e os varios modos de se prepararem.

Lin-

Do

CAPITULO XIX.

Das Lagostas, Ostras, e outros mais mariscos.

CAPITULO XX.

Em que se trata das Massas.

CAPITULO XXI.

Em que se trata dos Ovos.

CAPITULO XXII.

Dos Pudins á Ingleza, e outros entre-meios.

Bo-

CAPITULO XXIII.

Do Leite.

CAPITULO XXIV.

Dos Molhos, e Ragús.

CAPITULO XXV.

Das Substancias, Essencias, e Culís, tanto de Carne, como de peixe, Mariscos, e Legumes.

CAPITULO XXVI.

Dos Legumes.

Fa-

CAPITULO XXVII.

Em que se descrevem varios pratinhos, que servem para o primeiro serviço, e a que os Francezes chamão Hors d'œuver, *e outros pratos para entre-meio.*

Pas-

CAPITULO XXVIII.

Das Geléas, e outros pratos.

Ri-

CAPITULO XXIX.

Do uso, que diariamente se faz nas Cozinhas, dos Legumes, Raizes, e Sementes: do modo de se conservarem para o Inverno, e embarques de viagens prolongadas.

Man-

CAPITULO XXX.

Do tempo proprio para se colherem as Frutas para se comerem, e guardarem para o Inverno; e dos differentes modos de se prepararem.

Do-